SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

CATALOGUL BUCĂTĂRIILOR INTELIGENTE

DE 30 DE ANI

PUNEM RO ÎN METRO. ÎMPREUNĂ.

30 DE MINUTE ESTE TIMPUL NECESAR PENTRU A CURĂȚA ȘI SPĂLA 500 G DE USTUROI.

10 SECUNDE SĂ DESCHIZI BORCANUL

METRO
SUCCESUL TĂU E AFACEREA NOASTRĂ

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

„Ca bucătari, mândria noastră este adesea legată de faptul că pregătim totul de la zero, dar trebuie să fim realiști cu privire la cerințele unui serviciu modern. Prioritatea mea este întotdeauna farfuria finală: se ridică aceasta la standardele mele? Cu gama Smart Chef, răspunsul este un „da" categoric.

Aceste produse preiau „munca grea", adică etapele consumatoare de timp, precum spălatul, curățatul și pregătirea de bază, astfel încât echipa mea să se poată concentra pe acele detalii finale care definesc stilul nostru signature. Fie că este vorba despre produse „Ready to Cook" sau garnituri „Ready to Serve", calitatea este standardizată și impecabilă. Fluxul de lucru devine mai simplu, consumul de resurse scade și garantează că fiecare oaspete are parte de aceeași experiență la standard înalt, chiar și în timpul celor mai aglomerate intervale din zi."

Chef Mihai NECHITA

„Să conduci un restaurant astăzi reprezintă mult mai mult decât o simplă pasiune. Din experiența mea în rolul de owner, am văzut cum „costurile ascunse", precum timpul de pregătire al ingredientelor sau pierderile de materie primă pot eroda profitabilitatea unei afaceri.

Smart Chef este soluția pe care mi-aș fi dorit-o încă din prima zi. Este despre a lucra mai inteligent, nu mai mult. Utilizând componente de înaltă calitate, deja procesate, nu cumperi doar ingrediente; cumperi consistență și predictibilitate. Acest sistem îți permite să controlezi costurile preparatelor (food cost) și să scalezi operațiunile fără stresul constant al lipsei de personal. Acest catalog este, practic, un ghid de parcurs către o bucătărie mai profitabilă și mai eficientă."

Chef Traian GALLEGUILLOS

GASTRONOMETRO

GASTRONOMETRO

PASIUNE PENTRU GASTRONOMIE ȘI OSPITALITATE. RESPONSABILITATE FAȚĂ DE RISIPA ALIMENTARĂ

Acestea sunt valorile care definesc GastronoMETRO, o platformă dedicată descoperirii culinare, ce oferă cursuri atât fizice, cât și online. Este creată pentru profesioniștii care își doresc să transforme fiecare interacțiune cu oaspeții într-o experiență memorabilă, explorând totodată noi oportunități de creștere a profitabilității și de reducere a pierderilor.

CE ESTE GASTRONOMETRO?

GASTRONOMETRO este un centru de ospitalitate dedicat profesioniștilor din HoReCa, cu o suprafață de 600 m², dotat cu echipamente moderne. Aici se desfășoară cursuri axate pe inspirație, inovație și dezvoltare gastronomică, inclusiv programe de bartending și barista.

Este spațiul în care specialiștii din industrie descoperă tehnici noi de lucru, înțeleg beneficiile utilizării produselor de calitate și aprofundează importanța gestionării costurilor în administrarea eficientă a unei afaceri.

EXCELENȚĂ CULINARĂ ȘI TESTARE CONTINUĂ

Produsele METRO Chef sunt evaluate periodic în cadrul centrului de excelență culinară GASTRONOMETRO de către o echipă internă de profesioniști, alături de Executive Chef-ul Iulian Chivu. Procesul vizează standarde ridicate de calitate, ambalare și porționare optimă.

Conținutul unei tigăi este analizat cu ochi critic, o furculiță testează consistența, iar o lingură este folosită pentru degustare. În bucătăria Gastronometro, bucătari profesioniști dezvoltă, testează și perfecționează constant rețete inovatoare și noi concepte culinare.

> Rolul meu la GASTRONOMETRO este să fiu cel mai exigent critic al produselor noastre înainte ca acestea să ajungă în bucătăriile voastre. Testez periodic și produse Smart Chef în centrul nostru de excelență, urmăresc nu doar gustul și calitatea materiei prime, ci și modul în care ambalarea protejează integritatea produsului și dacă gramajul este optim pentru un control riguros al costurilor (portion control).
>
> Fiecare produs Smart Chef trece prin „proba focului” în condiții reale de service. Ne asigurăm că produsele sunt ușor de gestionat într-un flux de lucru rapid, reducând la minimum risipa. Pentru mine, Smart Chef nu este doar un produs de gata preparat; este un produs validat profesional, conceput să ofere excelență culinară constantă, eliminând variabilele imprevizibile din prep-time. Este garanția faptului că tehnologia și gastronomia pot lucra mână în mână pentru a susține performanța fiecărui chef.
>
> **Executive Chef Iulian CHIVU**

SMART CHEF

ECONOMIE DE TIMP ȘI COSTURI.

PRELUNGIM TERMENUL DE VALABILITATE, PĂSTRÂND CALITATEA ȘI PROSPEȚIMEA.

DEPOZITARE ȘI MANIPULARE UȘOARE.

READY TO SERVE

GATA DE SERVIT

Produse complet preparate, fiind necesare doar o ușoară încălzire sau plating înainte de servire. Acestea sunt concepute pentru: livrare rapidă, porționare precisă, prezentare profesională, consistență garantată. Reduc la minimum timpul de execuție și dependența de personal specializat, fiind ideale în perioadele aglomerate sau în operațiuni cu volum mare.

BENEFICIU PRINCIPAL:
eficiență maximă, timp redus de servire și stabilitate operațională.

READY TO COOK

GATA DE GĂTIT

Ingrediente crude sau semi-preparate care au fost pregătite în prealabil pentru a simplifica procesul de gătire. Acestea pot fi pretăiate, premăsurate, premarinate, porționate, semi-preparate termic. Necesită o intervenție minimă și pot fi gătite rapid, reducând complexitatea execuției în bucătărie.

BENEFICIU PRINCIPAL:
viteză de preparare, consistență în rezultat și control mai bun al porțiilor și al costurilor.

READY TO PROCESS

GATA DE PREPARARE

Materii prime care au trecut prin etape inițiale de pregătire, dar necesită în continuare intervenție culinară semnificativă. Acestea pot include ingrediente spălate, curățate, calibrate, porționate. Reduc etapele de bază din bucătărie (curățare, sortare, calibrare), dar permit bucătarului să controleze în continuare rețeta, tehnica de gătire și personalizarea preparatului.

BENEFICIU PRINCIPAL:
economisire de timp la pregătirea inițială și reducerea pierderilor, păstrând flexibilitatea totală în preparare.

PRODUSE GATA DE UTILIZARE

O selecție de soluții concepute pentru a maximiza utilizarea ingredientelor într-o bucătărie profesională, a reduce costurile fără a compromite calitatea preparatelor și a inspira bucătarii să creeze preparate excelente.

PENTRU BUCĂTARI INTELIGENȚI

Aceste soluții oferă un sprijin excelent proprietarilor de restaurante și bucătarilor în munca zilnică, ajutându-i să lucreze mai inteligent, mai eficient și mai creativ.

METODOLOGIE DE CALCUL

ECONOMII DE TIMP
(MINUTE)

- CURĂȚARE
- DECOJIRE
- TĂIERE
- TĂIERE CUBULEȚE
- GĂTIRE
- PRĂJIRE
- GĂTIRE PE GRĂTAR

PIERDERI

$$\text{PIERDERI\%} = \frac{\text{GREUTATEA PIERDERILOR}}{\text{GREUTATEA INIȚIALĂ}} \times 100$$

ECONOMII DE COST*

READY TO PROCESS

Cod articol: 400872

METRO CHEF
Usturoi curățat
cantitate: 500 g
ambalare: borcan

CURĂȚARE	**30 min.**
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**30 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**21%**

*Costuri cu personalul: Salariu mediu în Romania: 9.220 lei brut

SMART CHEF

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

MIC DEJUN

Micul dejun este o parte esențială a rutinei zilnice oferind o varietate de opțiuni pentru cei care se trezesc devreme sau pentru iubitorii de brunch. Oferirea unei varietăți mari de opțiuni pentru micul dejun, de la soluții rapide pentru luat la pachet, până la mese consistente, te ajută să răspunzi la nevoile diverse ale clienților tăi. Opțiunile de mic dejun gata de gătit ajută la economisirea timpului în bucătărie și permit afacerilor din HoReCa să ofere un meniu complet de mic dejun fără a fi nevoie de pregătiri suplimentare.

MIC DEJUN OUĂ LICHIDE

READY TO COOK

Cod articol: 226130

ITALIA

METRO CHEF
Gălbenuș de ou
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **17 min.**

REDUCEREA COSTURILOR: **-32%**

READY TO COOK

Cod articol: 226131

ITALIA

METRO CHEF
Ouă melanj
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

READY TO COOK

Cod articol: 226129

ITALIA

METRO CHEF
Albuș de ou pasteurizat
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

READY TO COOK

Cod articol: 207534

ITALIA

EUROVO
Ouă întregi
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

READY TO COOK

Cod articol: 388631

ITALIA

EUROVO
Gălbenuș de ou
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

READY TO COOK

Cod articol: 414211

ROMÂNIA

TONELI
Albuș de ou
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie carton

READY TO COOK

Cod articol: 414210

ROMÂNIA

TONELI
Ouă lichide pasteurizate
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie carton

READY TO COOK

Cod articol: 414212

ROMÂNIA

TONELI
Gălbenuș de ou
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie carton

Eficiență maximă pentru rush-ul de dimineață. Transformă micul dejun într-un bufet sau un meniu à la carte rapid. Cu baza noastră de ouă pasteurizate și selecția de patiserie cu unt, reduci timpul de pregătire la jumătate, păstrând în farfurie doar prospețimea și gustul.

CHEF'S TIP

Folosește-le pentru a face un French Toast rapid dimineața: doar înmoaie feliile de cozonac sau pâine în amestecul de ou și pune-le direct pe plită.

Cod articol: 226131

METRO CHEF
Ouă melanj
cantitate: 1 kg
ambalare: tetrapack

ITALIA

BREAKFASTCLUB

Cod articol: 343209

ROMÂNIA

METRO CHEF
Bacon feliat, fiert și afumat
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 115022

ROMÂNIA

MALINA
Bacon afumat feliat
cantitate: cca. 1 kg
(cca. 20 g/felie)
ambalare: pungă

Cod articol: 211541

SPANIA

FERM75
Bacon felii
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 339704

GERMANIA

METRO CHEF
Jambon Pădurea Neagră feliat
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

Cod articol: 405462

SPANIA

MARCAN
Jambon serrano feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

Cod articol: 203659

ROMÂNIA

MASTER CHEESE
Caşcaval felii
cantitate: 1 kg
ambalare: folie

Cod articol: 375956

GERMANIA

ARO
Caşcaval feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: tăviță

Cod articol: 385522

GERMANIA

ARO
Emmentaler felii
cantitate: 500 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 401004

ȚĂRILE DE JOS

VERDE PASCOLO
Edamer feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: folie

READY TO SERVE

Cod articol: 204590

ITALIA

RENNA
File sardine și măsline verzi
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 220344

RENNA
Ardei verzi umpluți cu brânză
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 401844

ITALIA

METRO CHEF
Pâine feliată Tramezzini
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 214351

ROMÂNIA

DELICATESE
Humus cu ardei copt
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 398799

ROMÂNIA

DELICATESE
Humus clasic
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

READY TO PROCESS

Cod articol: 345798

GERMANIA

HAUST
Cupe pentru gustare
cantitate: 100 g
ambalare: cutie
formă: rotundă

READY TO SERVE

Cod articol: 1498

ROMÂNIA

MARIFLOR
Ruladă kaizer
cantitate: cca. 700 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 1500

ROMÂNIA

MARIFLOR
Ruladă haiducească
cantitate: cca. 700 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 1501

ROMÂNIA

MARIFLOR
Ruladă cu caşcaval
cantitate: cca. 700 g
ambalare: pungă

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

BUCĂTĂRIE ROMÂNEASCĂ

Preparatele tradiționale românești sunt mereu în trend datorită aromelor bogate și componentelor consistente, fiind o alegere excelentă pentru meniurile care doresc să pună în valoare bucătăria regională. Celebrează bucătăria tradițională românească cu opțiuni convenience pentru preparate clasice precum mici, sarmale și cozonac. Aceste produse nu numai că păstrează autenticitatea aromelor românești, dar se și pregătesc ușor.

CIORBĂ DE VITĂ, REFRIGERATĂ, GATA DE CONSUM, TRATATĂ TERMIC ȘI AMBALATĂ ÎN VID.

Ingrediente: Apă, carne de vită (20%, min. 15% după preparare), borș din tărâțe de grâu, supă de oase, legume (morcovi, cartofi, ardei roșu, țelină, pătrunjel, păstârnac, ceapă, mazăre verde), pastă de tomate, ulei de floarea-soarelui, sare. Poate conține urme de soia, lapte (lactoză), muștar și ou. Carne provenită din UE.

Instrucțiuni de utilizare: Se consumă cald, după încălzire pe aragaz sau la microunde. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 24 de ore.

Atenționări: Manipularea sau depozitarea necorespunzătoare poate duce la alterarea produsului. Nu se consumă după un timp îndelungat de la deschidere și nu se păstrează la temperatura camerei după deschidere.

READY TO SERVE

ROMÂNIA

Cod articol: 228554

MOLDOVA ÎN BUCATE
Ciorbă de văcuță
carne de vită 20%
cantitate: 1,6 kg
ambalare: pungă

CIORBĂ DE PERIȘOARE, REFRIGERATĂ, GATA DE CONSUM, TRATATĂ TERMIC ȘI AMBALATĂ ÎN VID.

Ingrediente: Apă, perișoare (21%; carne de porc, apă, pesmet din grâu, orez, gălbenuș de ou, pătrunjel), borș din tărâțe de grâu, supă de oase, legume (ceapă, ardei roșu, morcov, roșii, țelină, păstârnac), ulei de floarea-soarelui, pastă de tomate, sare, orez, pătrunjel. Poate conține urme de soia, lapte (lactoză) și muștar. Carne provenită din UE.

Instrucțiuni de utilizare: Se consumă cald, după încălzire pe aragaz sau la microunde. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 24 de ore.

Atenționări: Manipularea sau depozitarea necorespunzătoare poate duce la alterarea produsului. Nu se consumă după un timp îndelungat de la deschidere și nu se păstrează la temperatura camerei după deschidere.

READY TO SERVE

Cod articol: 228551

ROMÂNIA

MOLDOVA ÎN BUCATE
Ciorbă de perișoare 21%
perișoare 21%
cantitate: 1,6 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**90 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**-20%**

CIORBĂ DE BURTĂ REFRIGERATĂ, GATA DE CONSUM, TRATATĂ TERMIC ȘI AMBALATĂ ÎN VID.

Ingrediente: Apă, burtă de vită (25%, min. 15% după preparare), supă de oase, smântână (cu lactoză), legume (morcov, ceapă, țelină), ulei de floarea-soarelui, gogoșari în oțet, gălbenuș de ou, sare, făină de grâu, oțet din vin, usturoi. Poate conține urme de soia și muștar. Carne provenită din UE.

Instrucțiuni de utilizare: Se consumă cald, după încălzire pe aragaz sau la microunde. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 24 de ore.

Atenționări: Manipularea sau depozitarea necorespunzătoare poate duce la alterarea produsului.
Nu se consumă după un timp îndelungat de la deschidere și nu se păstrează la temperatura camerei după deschidere.

READY TO SERVE

Cod articol: 228552

ROMÂNIA

MOLDOVA ÎN BUCATE
Ciorbă de burtă 25%
burtă de vită 25%
cantitate: 1,6 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**120 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**-25%**

METRO

CIORBĂ DE FASOLE CU PIEPT DE PORC AFUMAT, REFRIGERATĂ, GATA DE CONSUM, TRATATĂ TERMIC ȘI AMBALATĂ ÎN VID.

Ingrediente: Apă, fasole albă fiartă (17,6%), borș din tărâțe de grâu, piept de porc afumat (13,5%; min. 9% după preparare), legume (morcov, ceapă, ardei roșu, țelină, păstârnac), pastă de tomate, ulei de floarea-soarelui, sare, pătrunjel, leuștean. Poate conține urme de soia, lapte (lactoză), muștar și ou. Fasole din UE și non-UE, carne din UE.

Instrucțiuni de utilizare: Se consumă cald, după încălzire pe aragaz sau la microunde. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 24 de ore.

Atenționări: Manipularea sau depozitarea necorespunzătoare poate duce la alterarea produsului. Nu se consumă după un timp îndelungat de la deschidere și nu se păstrează la temperatura camerei după deschidere.

READY TO SERVE

Cod articol: 228550

ROMÂNIA

MOLDOVA ÎN BUCATE
Ciorbă de fasole cu afumătură
cantitate: 1,6 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**90 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**-18%**

CIORBĂ DE FASOLE DE POST, REFRIGERATĂ, GATA DE CONSUM, TRATATĂ TERMIC ȘI AMBALATĂ ÎN VID.

Ingrediente: Apă, fasole albă fiartă (22%), borș din tărâțe de grâu, legume în proporții variabile (morcov, ceapă, ardei roșu, păstârnac, țelină), pastă de tomate, ulei vegetal de floarea-soarelui, sare, pătrunjel, leuștean. Poate conține urme de soia, lapte (lactoză), muștar, ou. Fasole din UE și non UE. Produs fiert.

Instrucțiuni de utilizare: Se consumă cald, după încălzire pe aragaz sau la microunde. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 24 de ore.

Atenționări: Manipularea sau depozitarea necorespunzătoare poate duce la alterarea produsului. Nu se consumă după un timp îndelungat de la deschidere și nu se păstrează la temperatura camerei după deschidere.

READY TO SERVE

Cod articol: 229400

ROMÂNIA

MOLDOVA ÎN BUCATE
Ciorbă de fasole rețetă de post
cantitate: 1,6 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**110 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**-15%**

READY TO COOK

Cod articol: 115539

GERMANIA

METRO CHEF
Burtă vită fideluță
cantitate: 1 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 115540

GERMANIA

METRO CHEF
Burtă vită fideluță
cantitate: 15 x 1 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 403454

ITALIA

UBO
Burtă vită fideluță
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 298605

ROMÂNIA

ALIMENTA
Burtă vită fideluță
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

TĂIERE	15 min.
GĂTIRE	130 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	145 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	46%

READY TO SERVE

Cod articol: 208665

ROMÂNIA

ZWUP
Supă concentrată din oase de pui
cantitate: 1,7 L
ambalare: borcan

TĂIERE	50 min.
GĂTIRE	250 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	300 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	66%

READY TO SERVE

Cod articol: 208666

ROMÂNIA

ZWUP
Supă concentrată din oase de vită
cantitate: 1,7 L
ambalare: borcan

READY TO SERVE

Cod articol: 229397

ROMÂNIA

ZWUP
Supă concentrată de legume
cantitate: 720 ml
ambalare: borcan

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **30 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **25%**

READY TO COOK

Cod articol: 205110

BELGIA

METRO CHEF
Ceapă tăiată cubulețe
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **16 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **25%**

READY TO COOK

Cod articol: 207026

ROMÂNIA

METRO CHEF
Mix de legume pentru ciorbă
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **15 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **15%**

READY TO COOK

Cod articol: 412011

BELGIA

METRO CHEF
Morcovi cuburi
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **15 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **20%**

READY TO COOK

Cod articol: 414175

POLONIA

METRO CHEF
Mix de rădăcinoase
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 308621

BELGIA

METRO CHEF
Mix de legume pentru supă
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 371128

BELGIA

METRO CHEF
Mix morcov, țelină, praz
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 371138

BELGIA

METRO CHEF
Mix legume julienne
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 200383

BELGIA

METRO CHEF
Țelină cuburi
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 218871

BELGIA

METRO CHEF
Ceapă tocată felii
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 217378

BELGIA

METRO CHEF
Usturoi tocat
cantitate: 300 g
ambalare: pungă

CURĂȚARE	**30 min.**
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**30 min.**
REDUCEREA COSTURILOR:	**21%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 400872

SPANIA

METRO CHEF
Usturoi curățat
cantitate: 500 g
ambalare: borcan plastic

READY TO PROCESS

Cod articol: 223694

BRESC
Usturoi mărunțit în ulei
cantitate: 450 g
ambalare: borcan plastic

GUSTUL DE ACASĂ

Gustul autentic, acum în varianta smart. Produse ideale pentru restaurante care doresc să servească preparate tradiționale fără ca bucătarii să petreacă ore întregi la oala de gătit.

Cod articol: 209995

TASTY
Sarmale în foi de varză cu carne de porc
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 782

Ardei umpluți cu carne de porc
cantitate: cca. 3 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

CHEF'S TIP

Pentru a evita uscarea lor la cuptor, acoperă-le cu un strat subțire de sos de roșii și puțină apă, apoi sigilează tava cu folie. Se vor încălzi uniform prin aburire, păstrându-și frăgezimea.

REDUCEREA PRIERDERILOR: **15%**

Cod articol: 356162

METRO CHEF
Telemea de oaie în saramură, feliată
cantitate: 4 kg
ambalare: cutie

ROMÂNIA

Cod articol: 110311

OLYMPUS
Telemea de oaie feliată
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie

ROMÂNIA

Cod articol: 73932

OLYMPUS
Telemea de vacă feliată
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie

ROMÂNIA

Cod articol: 293174

OLYMPUS
Telemea de capră feliată
cantitate: 2 kg
ambalare: cutie

ROMÂNIA

Cod articol: 403863

SOAVEGEL
Măsline pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ITALIA

Cod articol: 408235

CATHEDRAL
Urechi de porc feliate
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 412116

CATHEDRAL
Șorici de porc feliat și condimentat
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 401136

METRO CHEF
Vinete coapte tocate
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 209994

TASTY
Chiftele de pui
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **120 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **25%**

Cod articol: 782

Ardei umpluți cu carne de porc
cantitate: cca. 3 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **240 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **25%**

Cod articol: 209995

TASTY
Sarmale în foi de varză cu carne de porc
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 401409

Sarmale ardelenești
cantitate: cca. 3 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 401410

Perișoare
cantitate: cca. 3 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **30 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **59%**

Cod articol: 219997

TASTY
Șnițel de curcan
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GULAȘ DE PORC REINTERPRETAT, CU GNOCCHI, BACON ȘI CEAPĂ MURATĂ

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

GULAȘ DE PORC REINTERPRETAT, CU GNOCCHI, BACON ȘI CEAPĂ MURATĂ

Ceafă de porc cuburi	900 g
Ceapă albă	400 g
Usturoi	20 g
Morcov	150 g
Ardei gras	450 g
Boia dulce	5 g
Ulei de floarea soarelui	50 ml
Pastă de tomate	30-40 g
Semințe de chimen	1 g
Foi de dafin	1-2 buc.
Bacon	50 g
Ceapă murată	25 g
Gnocchi	500 g

Prepararea bazei de gulaș:
Într-o cratiță încinsă se adaugă uleiul, apoi carnea de porc pentru gulaș, porționată, care se rumenește uniform pe toate părțile. Se asezonează cu sare și piper, apoi se scoate separat.
În aceeași cratiță se adaugă ceapa tocată mărunt, completând cu ulei dacă este necesar, și se călește până capătă o culoare aurie. Se reintroduce carnea, se reduce focul și se adaugă boia, chimen, usturoi tăiat rondele sau brunoise, sare și piper. Se amestecă bine, apoi se acoperă cu apă și se adaugă pasta de tomate și foile de dafin.
Preparatul se lasă la foc mic, acoperit, timp de 1–1,5 ore. După aproximativ o oră, se verifică consistența și se adaugă morcovul tăiat rondele sau chunky (în bucăți mai mari de 2-3 cm grosier) și ardeiul tăiat fâșii sau cuburi. Se ajustează asezonarea, ținând cont că preparatul nu conține cartofi, astfel încât sosul trebuie să fie bine legat și echilibrat. Când carnea și legumele sunt fragede, baza de gulaș este gata pentru utilizare.

Preparare pentru servire:
Se încălzesc aproximativ 200 g de gulaș.
Gnocchi se fierb conform instrucțiunilor, apoi se sotează într-o tigaie împreună cu baconul tăiat bastonașe și prăjit în prealabil, precum și cu ceapă murată (aprox. 25 g), pentru un contrast de texturi și aciditate.

Montaj recomandat:
Într-o farfurie adâncă se așază gnocchi, peste care se adaugă baza de gulaș fierbinte. Se finalizează cu bacon crocant și ceapă murată distribuite uniform deasupra.
Preparatul propune o reinterpretare modernă a gulașului clasic, înlocuind elementele tradiționale cu accente contemporane, pentru un combinație între rustic și gourmet.

Gama de murături METRO Chef oferă o selecție de arome tradiționale, perfecte pentru preparatele tale. **Conopida** și **Castraveții în oțet** sunt potrivite pentru platourile cu mezeluri, sandwichuri sau cărnuri la grătar, în timp ce **Murăturile asortate în oțet** oferă un mix de legume ce adaugă textură și diversitate de arome. **Castraveții** și **Gogonelele în saramură** sunt potrivite pentru preparatele tradiționale românești sau ca garnitură. Pentru utilizări mai specifice, **Varza murată tăiată** și **Varza murată întreagă** sunt ingrediente numai bune pentru tocănițe, cârnați sau sarmale. Și nu în ultimul rând, **Ardeii iuți în oțet** sau **saramura** aduc un plus de iuțeală, ideal pentru a intensifica gustul sandwichurilor, burgerilor sau mâncărurilor tradiționale.

	Cod	Produs	Cantitate	Ambalare
READY TO SERVE ROMÂNIA	394219	Conopidă în oțet	1.5 kg	găleată
	394215	Castraveți în oțet	1.7 kg	găleată
	394222	Murături asortate în oțet	4 kg	găleată
	394214	Castraveți în saramură	1.7 kg	găleată
	394220	Varză murată tocată	2 kg	găleată
	395045	Varză murată întreagă	1 kg	vacuum
	394216	Ardei iute în oțet	650 g	borcan
	394217	Ardei iute în saramură	400 g	borcan

PREGĂTIREA MURĂTURILOR ESTE UN **PROCES CE DUREAZĂ CÂTEVA SĂPTĂMÂNI** ȘI CARE GENEREAZĂ **PIERDERI ÎNTRE 15 ȘI 20%**, ÎN FUNCȚIE DE PRODUS.

Cod articol: 100615

Varză murată tocată
cantitate: 5 l
ambalare: găleată

Cod articol: 325955

Sfeclă roșie murată
cantitate: 5 l
ambalare: găleată

Cod articol: 322640

UNGARIA

ARO
Cașcaval pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**35 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**33%**

Cod articol: 213088

TASTY
Șnițel de vită
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 618

ROMÂNIA

AGRICOLA
Pulpă dezosată crispy
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 217873

AGRICOLA
Cașcaval pane triunghi
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**35 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**61%**

Cod articol: 213087

ROMÂNIA

TASTY
Șnițel de porc
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

BUCĂTĂRIE ITALIENEASCĂ

Integrarea soluțiilor convenience pentru preparate clasice italiene, de la paste în stil artizanal până la sosuri tradiționale și baze de pinsa, permite afacerii tale să ofere gusturi autentice cu efort minim. Alegând produse italiene „ready to cook”, asiguri consistență și excelență în fiecare porție, reducând semnificativ timpul de pregătire în bucătărie. Fie că este vorba despre un prânz rapid sau un serviciu de cină rafinat, aceste soluții te ajută să redai esența „la dolce vita”, oferind clienților o experiență mediteraneană autentică, eficientă și delicioasă.

Cod articol: 377428

IBIS
Bresaola feliată
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 222307

METRO CHEF
Mortadella feliată, cu fistic
cantitate: 200 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 222308

METRO CHEF
Prosciutto Cotto feliat
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 407326

CASA MODENA PROFESSIONAL
Prosciutto cotto feliat
cantitate: 300 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 395349

VERITALIA
Prosciutto crudo feliat
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 409627

SIMONINI
Salam Milano feliat
cantitate: 300 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 200195

METRO CHEF
Salam Milano feliat
cantitate: 200 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 200196

METRO CHEF
Salam Napoli feliat
cantitate: 200 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 210667

MEDUSA
Salată fructe de mare
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

ITALIA

CHARCUTERIE BOARD

Estetică vizuală și diversitate. Ideal pentru "sharing" la un pahar de vin sau evenimente tip cocktail. Creează platouri de charcuterie specific mediteraneene folosind selecția noastră de mezeluri feliate și specialități artizanale. O soluție rafinată pentru momentele de socializare.

DE CE?
MORTADELLA CU FISTIC

Este elementul de culoare și textură care atrage vizual orice platou și este și gustos. În plus, fisticul este unul dintre cele mai folosite ingrediente ale anului, atât în deserturi, băuturi, cât și feluri principale. Feliată subțire, adaugă o notă de rafinament italian imediat recunoscută de clienți.

CHEF'S TIP

Nu așeza feliile de mezeluri „plat". Rulează-le sau „încrețește-le" sub formă de evantai pentru a crea volum și a face platoul să pară mult mai bogat vizual.

READY TO SERVE

Cod articol: 222307

ITALIA

METRO CHEF
Mortadella feliată, cu fistic
cantitate: 200 g
ambalare: caserolă

METRO

Paste proaspete

READY TO COOK

Cod articol: 215330

ITALIA

REGGIA
Tagliatelle
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 215380

ITALIA

REGGIA
Spaghetti alla chitarra
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 215335

ITALIA

REGGIA
Pappardelle
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 215440

ITALIA

REGGIA
Tortellini cu carne
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 215441

ITALIA

REGGIA
Tortelloni cu ricotta și spanac
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 218030

ITALIA

FRESCHI DI NATURA
Sos pesto
cantitate: 900 g
ambalare: caserolă

READY TO COOK

Cod articol: 218033

ITALIA

FRESCHI DI NATURA
Sos cu roșii și busuioc
cantitate: 950 g
ambalare: borcan

READY TO COOK

Cod articol: 218034

ITALIA

FRESCHI DI NATURA
Sos cu roșii și ansoa
cantitate: 950 g
ambalare: borcan

READY TO COOK

Cod articol: 218035

ITALIA

FRESCHI DI NATURA
Sos arrabbiata
cantitate: 950 g
ambalare: borcan

READY TO COOK

Cod articol: 218032

ITALIA

FRESCHI DI NATURA
Sos bolognese
cantitate: 950 g
ambalare: borcan

METRO

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**14 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**17%**

Cod articol: 395858

ITALIA

METRO CHEF
Grana Padano răzuit
maturare: 9 luni
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 414176

ITALIA

METRO CHEF
Parmigiano Reggiano ras
maturare: 12 luni
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

Cod articol: 390370

ITALIA

METRO CHEF
Grana Padano fulgi
maturare: 9 luni
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

Cod articol: 224529

ITALIA

METRO CHEF
Pecorino romano ras
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 389452

ITALIA

CANTARELLI
Brânză dură rasă
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 206913

POLONIA

ARO
Brânză dură răzuită
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 206914

POLONIA

ARO
Brânză dură fulgi
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

Cod articol: 206916

ITALIA

ARO
Brânză dură deshidratată răzuită
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 214678

ROMÂNIA

METRO CHEF
Blat pentru pizza
Pinsa Romana
cantitate: 5 x 250 g
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 214679

ROMÂNIA

METRO CHEF
Blat pentru pizza
Clasic Tonda
cantitate: 5 x 260 g
ambalare: pungă

CHEF'S TIP

Aplică regula „Less is More". Pinsa Romana are un aluat foarte aerat, așa că nu o încărca cu prea mult sos de roșii (care o poate înmuia). Adaugă ingredientele grele (mozzarella, salam) la cuptor, dar păstrează Prosciutto Serrano și Grana Padano fulgi pentru a le pune după ce scoți pizza din cuptor, pentru un gust fresh.

Pinsa Romana

Pinsa Romana este un stil autentic de pizza italiană care se remarcă prin forma ovală și aluatul realizat dintr-un amestec de diferite tipuri de făină și un proces lung de fermentare; rezultând într-o crustă ușoară și aerisită, cu un exterior crocant și un interior moale și elastic. Blatul pentru pizza Pinsa Romana METRO Chef oferă o bază crocantă pentru o varietate de toppinguri și ingrediente, cum ar fi Salamul de pizza feliat METRO Chef – fabricat din tăieturi de porc și condimentat cu mirodenii tradiționale – și Prosciutto crudo feliat METRO Chef – cunoscut pentru textura care se topește în gură și pentru aroma puternică. Cu produsele METRO Chef, poți realiza fără efort o pizza Pinsa Romana delicioasă, chiar în restaurantul tău.

READY TO COOK

Cod articol: 281789

LITUANIA

VICI
Blat pentru pizza
cantitate: 320 g
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **25 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **10%**

READY TO COOK

Cod articol: 228209

ROMÂNIA

PIZZETA
Bază pizza artizanală
cantitate: 400 g
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **20 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **15%**

READY TO SERVE

Cod articol: 225196

ITALIA

METRO CHEF
Mozzarella răzuită
Fiordilatte Napoli
cantitate: 2 kg
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 390046

ITALIA

AMBROSI
Mix brânză rasă
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 93785

UNGARIA

METRO CHEF
Mozzarella Ciliegine
cantitate: 1 kg
ambalare: găletușă

READY TO SERVE

Cod articol: 223869

LA DONZELLETTA
Mozzarella răzuită
cantitate: 2 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 226810

HOCHLAND
Mozzarella rasă
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 318463

UNGARIA

ARO
Topping răzuit
cantitate: 2 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 388029

POLONIA

Mozzarella răzuită gastro
cantitate: 2 kg
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 399831

ITALIA

IGOR
Gorgonzola cuburi
cantitate: 500 g
ambalare: folie

Cod articol: 334511

METRO CHEF
Salam chorizo feliat
cantitate: 300 g
ambalare: caserolă

ROMÂNIA

Cod articol: 211766

METRO CHEF
Salam chorizo feliat
cantitate: 800 g
ambalare: caserolă

ROMÂNIA

Cod articol: 334512

METRO CHEF
Salam pizza feliat
cantitate: 300 g
ambalare: caserolă

ROMÂNIA

Cod articol: 334513

METRO CHEF
Salam pizza picant feliat
cantitate: 300 g
ambalare: caserolă

ROMÂNIA

Cod articol: 274192

METRO CHEF
Prosciutto crudo feliat
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

ITALIA

Cod articol: 204661

CARCHELEJO
Șuncă serrano
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

Cod articol: 390002

RETARTU
Sos cu ciuperci și trufe negre
cantitate: 500 g
ambalare: borcan

ITALIA

Cod articol: 390001

RETARTU
Cremă de ciuperci cu trufe negre
cantitate: 460 g
ambalare: borcan

ITALIA

CARNE

Carnea rămâne o componentă de bază a multor meniuri în HoReCa; METRO oferă o gamă largă de produse, de la tăieturi predefinite, la opțiuni precondimentate și pregătite. Produsele convenience din carne reduc timpul necesar aferent marinării, curățării și porționării, permițând afacerilor să răspundă mai eficient cererilor clienților, minimizând în același timp risipa alimentară.

Cod articol: 204226

Ceafă de porc dezosată și feliată
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: vacuum
SPANIA

Cod articol: 204227

Cotlet de porc dezosat și feliat
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: vacuum
SPANIA

Cod articol: 952

GUSTARO
Aripioare de porc marinate
cantitate: cca. 300 g
ambalare: ATM
ROMÂNIA

Cod articol: 953

GUSTARO
Obrăjori de porc marinați
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum
ROMÂNIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**45 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**51%**

Cod articol: 955

GUSTARO
Ruladă de porc Porchetta
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: vacuum
ROMÂNIA

Cod articol: 954

GUSTARO
Scăricică de porc marinată
cantitate: cca 700 g
ambalare: ATM
ROMÂNIA

Cod articol: 215660

GUSTARO
Piept de porc fără os rulat și condimentat
cantitate: cca. 2,5 kg
ambalare: vacuum
ROMÂNIA

Cod articol: 215661

GUSTARO
Cotlet de porc fără os condimentat
cantitate: cca. 3 kg
ambalare: vacuum
ROMÂNIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **25 min.**

REDUCEREA COSTURILOR: **-20%**

READY TO COOK

Cod articol: 215662

ROMÂNIA

GUSTARO
Piept de porc fără os condimentat
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 406369

ROMÂNIA

GUSTARO
Cotlet maturat învelit în piept de porc
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 4245

ROMÂNIA

AGROLINE
Frigărui de miel
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **30 min.**

REDUCEREA COSTURILOR: **-15%**

READY TO COOK

Cod articol: 2091

ROMÂNIA

AGROLINE
Frigărui de porc
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **25 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **30%**

READY TO COOK

Cod articol: 2358

PORKPROD
Gulaș de porc
cantitate: 500 g
ambalare: ATM

READY TO COOK

Cod articol: 2365

ROMÂNIA

PORKPROD
Gulaș de vită
cantitate: 500 g
ambalare: ATM

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **110 min.**

REDUCEREA COSTURILOR: **-12%**

READY TO COOK

Cod articol: 794

ITALIA

Coaste de porc precoapte
cantitate: cca. 800 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 206903

POLONIA

Coaste de porc
cantitate: 500 g
ambalare: cutie

READY TO COOK

Cod articol: 218615

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Coaste de porc gătite
cantitate: 650 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 218613

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Ciolan de porc gătit
cantitate: 650 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 395475

ITALIA

GOLFERA Ciolan de porc precopt cu os
cantitate: cca 650 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 795

ITALIA

Rasol de porc
cantitate: cca. 800 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 228278

ROMÂNIA

GUSTARO Mini aripioare de porc sous-vide
cantitate: 600 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

READY TO COOK

Cod articol: 228277

ROMÂNIA

GUSTARO
Ciolan HoReCa sous-vide
cantitate: 800 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

METRO

Cod articol: 218616

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Ceafă de porc dezosată gătită
cantitate: 650 g
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

Cod articol: 218617

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Osso bucco de vită gătit
cantitate variabilă
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

Cod articol: 218618

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Obrăjori de vită gătiți
cantitate variabilă
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

Cod articol: 218619

ROMÂNIA

AGROLINEVOL
Rasol de miel gătit
cantitate variabilă
ambalare: pungă de aluminiu alimentar

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **237 min.**

REDUCEREA COSTURI: **-28%**

Cod articol: 412268

FRANȚA

METRO CHEF
Pulpă de rață confiată
cantitate 3,825 kg
ambalare: conservă

Cod articol: 365967

BULGARIA

VOLEX
Pulpe de rață confiate
cantitate: 1.35 kg
ambalare: conservă

Cod articol: 365966

BULGARIA

VOLEX
Pulpe de rață confiate
cantitate: 3.825 kg
ambalare: conservă

Cod articol: 211062

BULGARIA

VOLEX
Manchon
cantitate: 1,35 kg
ambalare: conservă

Cod articol: 883

KETTYLE
T-Bone
maturat Dry Aged 28 zile
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum

IRLANDA

Cod articol: 204309

TRUE WILDERNESS
T-Bone de vită porționat
maturat Dry Aged 21 zile
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vacuum

GERMANIA

Cod articol: 205723

T-Bone de vită porționat
maturat Dry Aged 21 zile
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vacuum

GERMANIA

Cod articol: 211423

SAMCOM
T-bone de vită
maturat Dry Aged 14 zile
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 347651

METRO CHEF
T-Bone de vită
cantitate: 4 x 400 g
ambalare: cutie

ȚĂRILE DE JOS

STEAKHOUSE &GRILL

Excelență pe grătar.
Carne cu o textură și o aromă inegalabilă, cu accent pe calitatea cărnii și pe maturare, pregătită să devină piesa de rezistență a meniului tău.

CHEF'S TIP

După ce ai luat carnea de pe grătar, las-o să se odihnească pe un tocător de lemn timp de 5-10 minute (acoperită cu folie) înainte de feliere. Acest proces permite redistribuirea sucurilor, astfel încât carnea să rămână suculentă, nu să lase sânge.

CHEF'S TIP

Când coastele sunt aproape gata, pune-le la temperatură foarte mare (220°C) în ultimele 3 minute pentru a carameliza marinada și a obține acea crustă lipicioasă (glaze) specifică unui steakhouse american.

Cod articol: 887

KETTYLE
Tomahawk
maturat Dry Aged 28 zile
cantitate: cca. 1,3 kg
ambalare: vacuum

IRLANDA

Cod articol: 204310

TRUE WILDERNESS
Tomahawk de vită
maturat Dry Aged 21 zile
cantitate: cca. 1,3 kg
ambalare: vacuum

GERMANIA

Cod articol: 205724

Tomahawk de vită
maturat Dry Aged 21 zile
cantitate: cca. 1,3 kg
ambalare: vacuum

GERMANIA

Cod articol: 211422

SAMCOM
Tomahawk de vită
maturat Dry Aged 14 zile
cantitate: cca. 1,5 kg
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 376600

METRO Chef
Tomahawk vițel alb
cantitate: 4 x 400 g
ambalare: cutie

BELGIA

Cod articol: 404530

KARPATEN MEAT
Tomahawk de vită Black Angus
maturat Dry Aged 14 zile
cantitate: cca. 1,3 kg
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 204312

GERMANIA

TRUE WILDERNESS
Cowboy steak de vită
maturat Dry Aged 21 zile
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 404537

ROMÂNIA

KARPATEN MEAT
Cowboy steak
maturat Dry Aged 14 zile
cantitate: cca. 300 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 404543

ROMÂNIA

KARPATEN MEAT
Antricot de vită cu os
maturat Dry Aged 14 zile
cantitate: cca. 300 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 208607

IRLANDA

KETTYLE
Antricot de vită
maturat Dry Aged 28 de zile
cantitate: 920 g
ambalare indivacuumuală

Cod articol: 339696

ROMÂNIA

Antricot vită cu os
cantitate: cca. 500 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 347650

ȚĂRILE DE JOS

METRO CHEF
Antricot de vită cu os
cantitate: 6 x 200 g
ambalare: cutie

Cod articol: 339697

ROMÂNIA

DOLY COM
Antricot fară os
cantitate: cca. 300 g
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **10 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **40%**

Cod articol: 347653

ȚĂRILE DE JOS

METRO CHEF
Turnedou mușchi de vită
cantitate: 8 x 125 g
ambalare: cutie

PRODUCȚIE PROPRIE METRO

Ne dezvoltăm împreună de 30 de ani!

Centrul de carne producție proprie METRO din Ștefănești a fost conceput și dezvoltat cu scopul de a deveni o sursă constantă de aprovizionare cu produse de calitate pentru antreprenori.

Platforma Ștefănești se întinde pe o suprafață de producție de peste 2.000 m² și este dotată cu echipamente de ultimă generație.

Unitatea noastră de producție este certificată cu un sistem de calitate și siguranță alimentară **FSSC 22000.** Această certificare confirmă că avem procese riguroase de monitorizare, verificare și audit pe întregul lanț de producție, începând de la recepția materiilor prime, până la livrarea produselor finite. Astfel, ne asigurăm că produsele noastre sunt la cele mai înalte standarde de calitate, respectând toate măsurile de siguranță alimentară.

Totodată, produsele provenite din linia de producție proprie vor fi împachetate și ambalate ATM (ambalare în atmosferă controlată) astfel încât proprietățile cărnii să rămână neschimbate.

Gama de preparate din **carne producție proprie METRO Chef** include soluții complete, inspirate din activitatea, cerințele și feedback-ul clienților noștri și sunt menite să aducă diferențiere și profitabilitatea afacerii tale.

De la produse gata porționate și feliate, carne tocată, cârnați, până la bine-cunoscuții mici BUCUR, realizați după rețete neaoșe, experții noștri caută în permanență cele mai bune soluții pentru a servi nevoilor afacerii tale.

Suntem mândri să le îmbunătățim constant, pentru a le oferi mereu clienților noștri produse de calitate superioară la cele mai înalte standarde.

Cu PASIUNE și DEDICARE.

Cod articol: 202985

Mici Bucur vită/porc
aproximativ 50 g/bucată
cantitate: 1 kg
ambalare: ATM

Micii Bucur sunt preparați după o rețetă autentică, din ingrediente simple, atent selectate de specialiștii noștri, pentru un rezultat irezistibil. Cu un conținut ridicat de carne de cea mai bună calitate și avantajul gustului desăvârșit, micii Bucur sunt unul dintre produsele noastre consacrate, foarte apreciate de clienții METRO, cu care ne mândrim și în care tradiția se împletește cu priceperea celor mai buni bucătari. Fără înlocuitori de carne și cu un preț avantajos, pentru succesul afacerii tale.

Cod articol: 391165

Mici Bucur vită/porc
aproximativ 75-80 g/bucată
cantitate: cca. 750 g
ambalare: ATM

Cod articol: 203202

Mici Bucur
aproximativ 75-80 g/bucată
cantitate: cca. 750 g
ambalare: ATM tăviță

Cod articol: 409764

Gastronometro Mici Bucur
cantitate: cca. 1 KG
ambalare: tăviță

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**10 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**25%**

READY TO COOK

Cod articol: 200417

Ceafă de porc feliată, fără os
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: ATM
Aproximativ 190 g/felie

READY TO COOK

Cod articol: 225055

ROMÂNIA

Cotlet de porc feliat, cu os, slănină și șorici
cantitate: cca. 1,2 kg
ambalare ATM
aproximativ 130 g/felie

READY TO COOK

Cod articol: 200418

Cotlet de porc feliat, fără os
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: ATM
Aproximativ 150 g/felie

READY TO COOK

Cod articol: 225094

ROMÂNIA

Piept de porc feliat, cu os, slănină și șorici
cantitate: cca. 1,2 kg
ambalare: ATM

READY TO COOK

Cod articol: 408058

Ceafă cubulețe pentru gătit
cantitate: cca. 750 g
ambalare: ATM

READY TO COOK

Cod articol: 659

Ceafă de porc feliată marinată
cantitate: cca. 750 g
ambalare: ATM
aproximativ 190 g/felie

READY TO COOK

Cod articol: 225288

ROMÂNIA

Cotlet porc cu os, feliat, marinat Cafe de Paris
cantitatea: cca. 500 g
ambalare: ATM

READY TO COOK

Cod articol: 225287

Piept porc dezosat feliat marinat Cafe de Paris
cantitate: cca. 750 g
ambalare: ATM

Cod articol: 206351

Piept de porc feliat ușor picant
cantitate: cca. 700 g
ambalare: ATM
Aproximativ 130 g/felie

Cod articol: 225286

Scăricică marinată de porc
cantitate: cca 800 g
ambalare: ATM

Cod articol: 205674

Pastramă de oaie
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vacuum

Cod articol: 656

Antricot de vită argentina feliat
ARGENTINA
cantitate: cca. 250 g/felie
ambalare: vacuum

Cod articol: 409768

Antricot de vită, dezosat, feliat
ARGENTINA
cantitate: cca. 250 g/felie
ambalare: vacuum

Cod articol: 225025

Antricot cu os de vită, feliat
SPANIA
cantitate: cca. 500 g/felie
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **20 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **10%**

Cod articol: 205600

Antricot de vită US prime feliat
SUA
cantitate: cca. 300 g/felie
ambalare: vacuum

Cod articol: 225038

Antricot de vită, dezosat, feliat
CANADA
cantitate: cca. 300 g/felie
ambalare: vacuum

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

BURGER

Burgerii sunt nelipsiți din meniurile restaurantelor iar carnea, chiflele sau componentele prefabricate asigură consistență în mărime, gust și timp de preparare. Soluțiile convenience pentru burgeri oferă afacerilor opțiunea de a personaliza produsul finit economisind timpul de preparare.

BURGER

Cod articol: 362760

METRO Premium
Burger de vită Black Angus
cantitate: 6 x 200 g
ambalare: cutie

IRLANDA

Cod articol: 204005

METRO CHEF
Burger de vită
cantitate: 10 x 100 g
ambalare: cutie

IRLANDA

Cod articol: 220052

Burger de vită
cu Black Angus
cantitate: cca. 2 x 150 g
ambalare: cutie

Cod articol: 338842

INTEGRA
Burger Black Angus
cantitate: 12 x 100 g
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 338841

INTEGRA
Burger Black Angus
cantitate: 6 x 200 g
ambalare: vacuum

ROMÂNIA

Cod articol: 362702

KETTYLE
Burger de vită dry aged
cantitate: 8 x 150 g
ambalare: cutie

IRLANDA

Cod articol: 112006

METRO CHEF
Hamburger piept de pui
cantitate: cca. 2.5 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 402790

BEYOND
Burger vegetal
cantitate: 10 x 133 g
ambalare: cutie

Cod articol: 410771

VERDINO
Burgeri vegani
cantitate: 1.1 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

BURGER

Cod articol: 411602

METRO CHEF
Cheddar felii
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

MAREA BRITANIE

Cod articol: 214427

HOCHLAND PROFESSIONAL
Sos de brânză topită cu cheddar
cantitate: 750 g
ambalare: pungă

Cod articol: 401003

VERDE PASCOLO
Cheddar roșu feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: folie

ȚĂRILE DE JOS

Cod articol: 402451

METRO CHEF
Chiflă hamburger cu susan
cantitate: 12 x 60 g
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 402452

METRO CHEF
Chifle hamburger cu susan
cantitate: 6 x 84 g
ambalare: pungă

ROMÂNIA

Cod articol: 225271

Chiflă brioche cu semințe de floarea soarelui, pre-tăiată
cantitate: 8 x 90 g
ambalare: pungă

Cod articol: 211097

MARISA
Minichiflă burger
cantitate: 8 x 50 g
ambalare: pungă

Cod articol: 225278

Chifle miniburger
cantitate: 28 x 25 g
ambalare: pungă

Cod articol: 395305

SCHULSTAD
Chifle hamburger simple glazurate, pre-tăiată
cantitate: 15 x 81 g
ambalare: pungă

ROMÂNIA

BURGER NIGHT

Cod articol: 362760

METRO Premium Burger de vită Black Angus
cantitate: 6 x 200 g
ambalare: cutie

IRLANDA

CHEF'S TIP

Taie chifla brioche și unge-o cu foarte puțin unt sau ulei, apoi pune-o pe plită până devine aurie. Această crocănțime va împiedica sosurile și sucul din patty-ul Black Angus să înmoaie pâinea, păstrând burgerul stabil până la ultima înghițitură.

DE CE?

Textura suculentă și gustul intens de vită maturată fac diferența între un burger oarecare și unul pentru care clienții revin.

Calitate de Steakhouse, servire de Fast-Casual. Accent pe ingrediente și texturi complementare. O soluție completă cu produse Smart Chef. Poți compune rapid un burger din patty din carne de vită Black Angus, cu chiflele brioche glazurate și un strat generos de sos Cheddar. Gata pregătie.

BURGER DE VITĂ CLASIC, CU BACON ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

BURGER DE VITĂ CLASIC, CU BACON ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

Burger de vită Black Angus	200 g
Chiflă hamburger cu susan	120 g
Salată iceberg	50 g
Hrean	20 g
Maioneză	30 g
Castraveți murați	50 g
Ceapă roșie	15 g
Bacon	50 g
Cartofi feliați	200 g
Parmezan	15 g
Pătrunjel	2 g
Usturoi	3 g
Cheddar	50 g
Roșii	60 g
Smântână	20 g
Sare	1 g
Piper	1 g
Ketchup	15 g

Pentru o execuție eficientă, toate ingredientele trebuie pregătite în prealabil: chifla tăiată, carnea de vită porționată și calibrată, legumele și sosurile. Plita sau grătarul se preîncălzesc corespunzător pentru a asigura o gătire rapidă și uniformă.

Cartofii feliați se pregătesc în friteuză, conform specificațiilor, până devin aurii și crocanți.

Sosurile se realizează separat: un sos de hrean pe bază de smântână, precum și un sos clasic din maioneză și ketchup. Ceapa roșie se feliază subțire, castraveții murați se pregătesc pentru montaj, iar salata iceberg se spală și se porționează.

Carnea de vită se gătește pe grătar sau plită, în funcție de preferință, iar în paralel se încălzesc chifla și baconul, pentru a obține textură și aromă.

Montaj recomandat:
La baza chiflei se adaugă sosul, urmat de salata iceberg, carnea de vită, baconul crocant, ceapa roșie și castraveții murați. Se finalizează cu capacul chiflei.
Preparatul se servește alături de cartofi prăjiți.

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

FAST-FOOD

Viteza și calitatea sunt printre atributele care definesc sectorul fast-food, unde soluțiile gata de consum și gata de gătit sunt esențiale pentru respectarea intervalelor de timp, de obicei, ultra-rapide, de servire. Produsele convenience sunt echilibrul perfect între eficiență și menținerea satisfacției clienților, în special în mediile cu trafic intens și ritm rapid.

CURĂȚARE	5 min.
TĂIERE	25 min.
GĂTIRE	32 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	62 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	30%

READY TO SERVE

Cod articol: 400716

CHINA

METRO CHEF
Frigărui piept de pui prăjit
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

CURĂȚARE	5 min.
TĂIERE	15 min.
GĂTIRE	32 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	52 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	25%

READY TO SERVE

Cod articol: 400715

CHINA

METRO CHEF
Piept de pui copt cuburi
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

CURĂȚARE	5 min.
TĂIERE	15 min.
GĂTIRE	32 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	52 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	25%

READY TO SERVE

Cod articol: 206989

TAILANDA

METRO CHEF
Fâșii piept de pui coapte
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

CURĂȚARE	5 min.
TĂIERE	5 min.
GĂTIRE	32 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	42 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	20%

READY TO SERVE

Cod articol: 207361

TAILANDA

METRO CHEF
File piept de pui copt
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **37 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **60%**

READY TO COOK

ROMÂNIA

Cod articol: 2180

METRO CHEF
Crispy file pui nepicant
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

ROMÂNIA

Cod articol: 617

File de piept de pui cu susan
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

ROMÂNIA

Cod articol: 1050

AGRICOLA
Strips din piept de pui nepicant
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **50 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **60%**

READY TO COOK

ROMÂNIA

Cod articol: 783

Piept de pui crispy
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **19 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **24%**

READY TO COOK

ROMÂNIA

Cod articol: 213089

TASTY
Aripioare pane picante
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 212976

AGRICOLA
Șnițel de pui pregătit
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 113589

AGRICOLA
Strips de pui picant
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 2832

METRO CHEF
Aripioare de pui pane, nepicante
cantitate: cca. 2 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 260

METRO CHEF
Cordon bleu
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 214376

TASTY
File de pui crispy
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 219998

TASTY
Aripioare de pui marinate
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 212429

BUCĂTARUL TĂU
Cordon bleu pui
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 347354

PAPANE BISTRO
Șnițel de pui
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 347355

PAPANE BISTRO
Burger de pui
cantitate: 2.5 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 209997

TASTY
Pachețele cu caşcaval
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 393813

METRO CHEF
Mozzarella sticks
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 412232

METRO CHEF
Camembert bites
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 393814

METRO CHEF
Inele de ceapă pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ȚĂRILE DE JOS

Cod articol: 218736

METRO CHEF
Nuggets brânză și chili
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 226767

MCCAIN P!CKERS
Nuggets brânză
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 219160

MCCAIN P!CKERS
Mini inele de ceapă
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 308861

METRO CHEF
Inele de calamar pane
cantitate: 2 kg
ambalare: pungă

SPANIA

Cod articol: 213079

AVIKO
Inele de ceapă pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 213610

AVIKO
Jalapeño snacks
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 216932

ETNICA
Falafel
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**15 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**20%**

Cod articol: 205566

DOSTLAR
Kebab gătit de pui
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Kebab-ul de pui DOSTLAR oferă o fuziune de arome și texturi, realizată din bucăți de pui marinat, fragede și suculente. Acest kebab este adesea condimentat folosind un amestec specific de condimente. Pe de altă parte, Kebab-ul de pui Alba Doner pune în evidență stilul clasic de doner, unde puiul marinat este așezat pe un rotisor vertical, permițându-i să se gătească uniform și să dezvolte o aromă specifică. Feliat subțire și servit în wrap-uri, sandwhiciuri sau pe farfurie, acest kebab de pui este adesea însoțit de garnituri tradiționale, cum ar fi cartofi prăjiți, orez, salate și diverse sosuri.

Cod	Produs	Cantitate	Ambalare
388158	DOSTLAR Kebab de pui	7 kg	cutie
388159	DOSTLAR Kebab de pui	10k g	cutie
388160	DOSTLAR Kebab de pui	15 kg	cutie
201943	DOSTLAR Kebab de pui	30 kg	cutie

GERMANIA

Cod articol: 216934

ETNICA
Chiftele kibbeh vită
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 227884

CINAR
Kebab de pui gătit
cantitate: 300 g
ambalare: pungă

Cod articol: 227885

CINAR
Kebab de vită gătit
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

Cod articol: 406279

METRO CHEF
Pachețele de primăvară cu legume
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie

CHINA

Cod articol: 406278

METRO CHEF
Pachețele de primăvară cu pui
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie

CHINA

Cod articol: 215676

METRO CHEF
Creveți torpedo
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie
37-43 bucăți de cca. 25 g

VIETNAM

Cod articol: 215678

METRO CHEF
Creveți butterfly
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie
47-53 bucăți de cca. 20 g

VIETNAM

Cod articol: 215679

METRO CHEF
Creveți cuib cartof
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie
37-43 bucăți de cca. 25 g

VIETNAM

FRIGĂRUI DE PUI CU SALATĂ ASIATICĂ ȘI DRESSING DE SUSAN

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

FRIGĂRUI DE PUI CU SALATĂ ASIATICĂ ȘI DRESSING DE SUSAN

Ulei de susan	15 ml
Frigărui de pui	200 g
Susan	5 g
Morcov	20 g
Chives	3 g
Soia light	15 ml
Daikon	30 g
Castravete fabio	30 g
Portocală	50 g
Ulei de măsline	10 ml
Ardei iute	5 g
Coriandru	3 g
Pătrunjel	3 g
Ghimbir	10 g

Frigăruile de pui, pre-gătite, se regenerează în cuptor până devin fierbinți și suculente, păstrând textura fragedă a cărnii.

Între timp, se pregătește salata cu influențe asiatice. Morcovul, ridichea daikon și castravetele se taie julienne subțire. Se adaugă ardei iute, coriandru proaspăt, pătrunjel și ghimbir tăiat fin, pentru prospețime și intensitate aromatică. Portocala se utilizează atât în segmente, cât și sub formă de suc pentru dressing.

Dressingul se realizează din sos de soia light, ulei de susan și ulei de măsline, emulsionate împreună cu sucul de portocală, pentru un echilibru dulce-sărat și ușor citric. Salata se amestecă ușor cu acest dressing și se finalizează cu presărare de semințe de susan.

După regenerare, frigăruile de pui se servesc alături de salata asiatică proaspătă, rezultând un preparat echilibrat, cu note fresh, umami și ușor picante, specific bucătăriei asiatice.

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Prospețimea este esențială pentru categoria pește și fructe de mare, iar produsele convenience, precum fileurile congelate sau porționate, ajută la menținerea calității, reducând risipa.

Cod articol: 2010

Cod negru file
produs de captură
calibru 150-400 g/bucată
ambalare: kg

Cod articol: 16266

Rândunică file
produs de captură
calibru 40-50 bucăți/kg
ambalare: kg

Cod articol: 30148

File de sardine
produs de captură
calibru 100-130 bucăți/kg
ambalare: kg

Cod articol: 65443

Chefal file
produs de captură
calibru 70-100 g/bucată
ambalare: kg

Cod articol: 218759

Calcan file
calibru 150-200 g/bucată
ambalare: kg

Cod articol: 387691

Macrou file
produs de captură
calibru 50 g+/bucată
ambalare: kg

Cod articol: 406690

Hamsie file
produs de captură
calibru 100-150 bucăți/kg
ambalare: kg

Cod articol: 402198

Somn file Delta Dunării
produs de captură
cantitate: cca. 1,2 kg
ambalare: vid

Cod articol: 402199

Crap file Delta Dunării
produs de captură
cantitate: cca. 1,2 kg
ambalare: vid

Cod articol: 414704

GROENLANDA
Ton steak sashimi
calibru: 170/230
cantitate: 900 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 210601

GROENLANDA
Butterfish steak
calibru: 170/230
cantitate: 800 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 210107

METRO CHEF
File tilapia
cantitate: 900 g
calibru 140-200 g/bucată
ambalare: pungă

Cod articol: 412801

METRO CHEF
Biban file
produs de acvacultură
calibru: 100/125
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Cod articol: 412803

METRO CHEF
Dorada file
produs de acvacultură
calibru: 100/125
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Cod articol: 412804

METRO CHEF
Păstrăv curcubeu file
produs de acvacultură
calibru: 100/125
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Cod articol: 220080

Biban de mare eviscerat
fără solzi și fără branhii
calibru: 400 g
ambalare: ATM

Cod articol: 220081

Dorada regală eviscerată
fără solzi și fără branhii
calibru: 400 g
ambalare: ATM

Cod articol: 225627

SEACON
Creveți sushi ebi
calibru: 3L
cantitate: 180 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 1422

Ton Loin Sashimi
calibru: 2-5 kg
ambalare: vacuum

Cod articol: 227705

SEACON
Anghilă feliată (Unagi)
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 227710

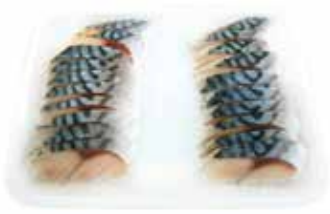
SEACON
Sepie feliată
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 227713

SEACON
Calamar feliat
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 227714

SEACON
Tilapia feliată
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță



Cod articol: 227715

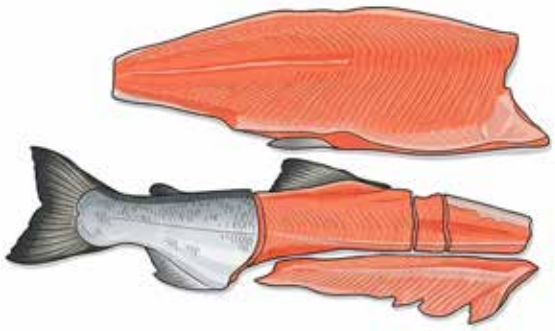
SEACON
Macrou marinat feliat (Shime Saba)
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 227716

SEACON
Tentacule de caracatiță feliate
cantitate: 160 g
ambalare: tăviță

GHID DE TĂIAT FILEUL DE SOMON

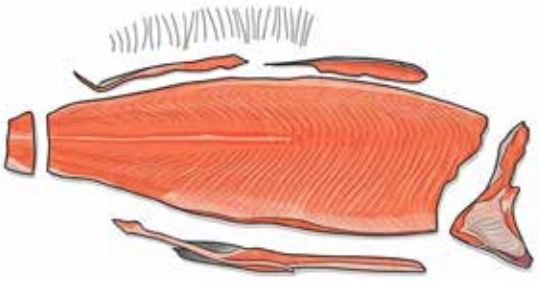
Disponibil în șase niveluri atent definite, oferim somon de cea mai înaltă calitate. Nivelul de TRIM determină cât de fin și curat este tăiat fileul de somon. Cu cât nivelul este mai ridicat (de la A la E), cu atât rămân mai puține oase, grăsime și piele, ceea ce înseamnă mai puțin efort pentru afacerea ta! Acest lucru economisește timp, resurse și energie valoroasă.



TRIM A

Fără: **oasele burții**

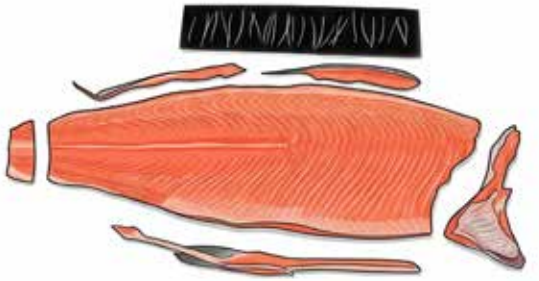
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**2 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**21%**



TRIM B

Fără: oasele burții, **aripioara dorsală, claviculă, burtă și aripioarele grase**

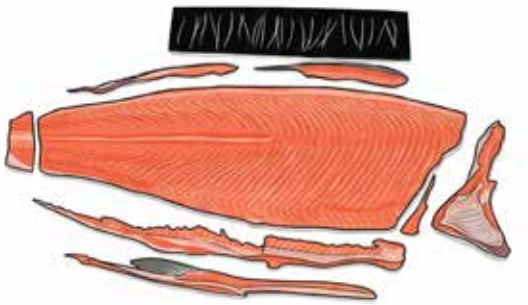
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**3 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**23%**



TRIM C

Fără: oasele burții, aripioara dorsală, claviculă, burtă și aripioarele grase; **oase intermusculare, grăsimea de pe spate complet îndepărtată**

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**4 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**28%**



TRIM D

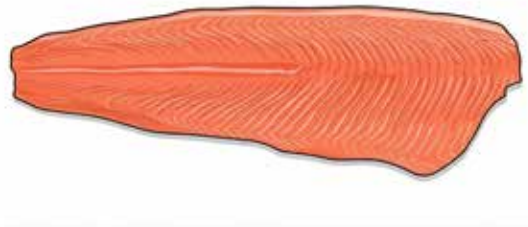
Fără: oase din burtă, înotătoarea dorsală, claviculă, înotătoarele abdominale și grase, oase intermusculare, grăsimea de pe spate complet îndepărtată; **grăsimea din coadă și burtă parțial îndepărtată**

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**4 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**32%**

TRIM D+

Fără: oase din burtă, înotătoarea dorsală, claviculă, înotătoarele abdominale și grase, oase intermusculare, grăsimea de pe spate complet îndepărtată; **grăsimea din coadă și burtă complet îndepărtată**

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**4 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**34%**



TRIM E

Fără: oase din burtă, înotătoarea dorsală, claviculă, înotătoarele abdominale și grase, oase intermusculare, grăsimea de pe spate complet îndepărtată, grăsimea din coadă și burtă complet îndepărtată; **fără piele**

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**5 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**42%**

Cod articol: 227688

METRO CHEF
Somon file
calibru: 1-1,5 kg, Trim C
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**4 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**32%**

Cod articol: 411514

METRO CHEF
Somon file
calibru: 1-1,5 kg, Trim D
ambalare: vacuum

Cod articol: 318698

METRO CHEF
Somon afumat feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: vacuum

Cod articol: 475112

METRO CHEF
Somon afumat feliat
cantitate: 500 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 227717

Somon rondele
calibru: 140-330 g
ambalare: kg

CURĂȚARE	**2 min.**
DECOJIRE	**2 min.**
TĂIERE	**6 min.**
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**10 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**30-35%**

Cod articol: 210208

METRO CHEF
Somon file porții
produs de acvacultură
cantitate: 5 x 150 g
ambalare: vacuum skin pack

Cod articol: 2228

METRO CHEF
Somon file fără piele porții
cantitate: 5 x 150 g
ambalare: vacuum skin pack

PEȘTE & FRUCTE DE MARE CREVEȚI

Cod Articol	Denumire	Calibru	Greutate	Ambalare	
201274	METRO CHEF Creveți cruzi decorticați	16-20	800 g	pungă	❄
201275	METRO CHEF Creveți cruzi decorticați cu coadă PTO	16-20	800 g	pungă	❄
201280	METRO Chef Creveți blanșați decorticați eviscerați PTO	16-20	800 g	pungă	❄
207668	METRO CHEF Creveți Argentina EZP	16-20	900 g	pungă	❄
210211	METRO CHEF Creveți Argentina PD	16-25	900 g	pungă	❄
227922	METRO CHEF Creveți cruzi Argentinieni PD	10-20	800 g	pungă	❄
296590	METRO CHEF Creveți blanșați HSLS	31-40	900 g	pungă	❄
296591	METRO CHEF Creveți prefierți	31-40	900 g	pungă	❄
296592	METRO CHEF Creveți prefierți HLSL	16-20	900 g	pungă	❄
366114	METRO CHEF Creveți cruzi PTO	31-40	800 g	pungă	❄
366115	METRO CHEF Creveți cruzi PD	31-40	900 g	pungă	❄
414006	METRO CHEF Creveți prefierți PUD	150-250	800 g	pungă	❄

Cod articol: 35103

Midii pasteurizate
produs de acvacultură
calibru 40-60 bucăți/kg
cantitate: 1 kg
ambalare: vacuum

Cod articol: 210209

METRO CHEF
Cozi de homar
cantitate: 250 g
ambalare: vacuum

Cod articol: 212695

Carne de rapane
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

Cod articol: 225569

METRO CHEF
Caracatiță Flower Type
calibru: 2-3 kg, T3
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **45 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **28%**

Cod articol: 412957

Caracatiță tentacule fierte
cantitate: 600 g
ambalare: pungă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **45 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR: **28%**

Cod articol: 320263

Caracatiță prefiartă
produs de captură
calibru 1 kg+
ambalare: vacuum

Cod articol: 225570

METRO CHEF
Caracatiță Flower Type
calibru: 0,8-1,2 kg, T6
ambalare: vacuum

Cod articol: 386391

NORDIC
Melci în sos burgundia
cantitate: 125 g
ambalare: cutie

Cod articol: 393219

Tentacule calamar prefierte
cantitate: 800 g
ambalare: tăviță

Cod articol: 219530

Frigărui creveți roșii Argentina & calamar Patagonia
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Cod articol: 209110

GERMANIA

FROSTA
Paella
cantitate: 1.5 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 213350

SPANIA

IBERCOOK
Inele de calamar pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 393222

SPANIA

IBERCOOK
Midii pane
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 252914

METRO CHEF
Inele de calamar
cantitate: 750 g
calibru 3-7 cm
ambalare: pungă

Cod articol: 213352

SPANIA

GROENLANDA
Creveți în cuib de cartofi
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 214382

GERMANIA

SEA SIDE
File de cod pane
cantitate: 1.5 kg
ambalare: pungă

DE CE?

Caracatița este „coșmarul” multor bucătari din cauza timpului lung de fierbere și riscului de a deveni gumoasă. Varianta prefiartă elimină 2 ore de muncă.

ELEMENT SMART

Consistență asigurată. Gustul și textura sunt identice la fiecare servire.

READY TO COOK

Cod articol: 412957

Caracatiță tentacule fierte
cantitate: 600 g
ambalare: pungă

CHEF'S TIP

Servește caracatița cu un piure de avocado și ulei de trufe pentru un plus de rafinament.

SEAFOOD MASTER

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

SALATE & PIUREURI

Salatele proaspete sunt preparatul perfect în rândul celor preocupați de sănătate, care caută mese mai ușoare și bogate în nutrienți. Oferirea unei game variate de salate poate răspunde diferitelor preferințe alimentare și tendințe. Salatele prespălate sunt o soluție practică pentru orice meniu, mixurile de salate și ingredientele gata de servit asigură consistență și minimizează risipa alimentară. Ele permit o asamblare rapidă și mențin prospețimea.

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **26 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **36%**

READY TO SERVE

Cod articol: 210585

SPANIA

METRO CHEF
Guacamole clasic
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 210583

SPANIA

METRO CHEF
Guacamole picant
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

READY TO SERVE

Cod articol: 210586

SPANIA

METRO CHEF
Pulpă de avocado
cantitate: 1 kg
ambalare: caserolă

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **68 min.**

REDUCEREA COSTURILOR: **-64%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 210188

SPANIA

METRO CHEF
Sfeclă roșie
cantitate: 1 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP: **5 min.**

REDUCEREA PRIERDERILOR: **15%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 210187

SPANIA

METRO CHEF
Porumb dulce
cantitate: 900 g
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 226384

FRANȚA

BONDUELLE
Morcovi parizieni
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

Salatele METRO Chef oferă o gamă variată de amestecuri de salate proaspete, concepute pentru a satisface nevoile diverse ale operațiunilor din bucătăriile restaurantelor. Aceste salate sunt spălate și gata de servit, oferind atât comoditate, cât și calitate, fără necesitatea unei pregătiri consumatoare de timp. Fiecare amestec de salată este creat pentru a oferi o aromă, o textură și o prezentare unice, făcându-le o adiție versatilă pentru orice meniu. Salatele METRO Chef sunt ideale pentru a crea aperitive rapide și sănătoase, ca bază pentru salate cu proteine adăugate sau ca garnitură pentru a completa un preparat. Formatul lor gata de utilizare dă posibilitatea bucătarilor să ofere salate proaspete cu un efort minim, garantând consistența, reducând risipa și menținând calitatea.

Gama de salate METRO Chef

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**8 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**10%**

READY TO SERVE

Cod articol: 404381

METRO CHEF
Salată crocantă
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

	Cod	Produs	Cantitate	Ambalare
READY TO SERVE ITALIA	404367	METRO CHEF Salată orientală mix	200 g	pungă
	404368	METRO CHEF Salată siciliană	500 g	pungă
	404379	METRO CHEF Salată misticanza	200 g	pungă
	404380	METRO CHEF Salată mozaic	500 g	pungă
	404381	METRO CHEF Salată crocantă	500 g	pungă
	407307	METRO CHEF Salată crocantă	200 g	pungă
	407310	METRO CHEF Salată mozaic	200 g	pungă
	407311	METRO CHEF Salată primavera	150 g	pungă
	407312	METRO CHEF Salată siciliană	200 g	pungă

Gama de salate METRO Chef este concepută pentru a oferi prospețime și eficiență în bucătăriile profesionale, prin:

AMBALARE OPTIMĂ care menține prospețimea frunzelor.

OPTIMIZAREA TIMPULUI DE PREPARARE, eliminând nevoia de curățare și tăiere.

MINIMIZAREA PIERDERILOR, contribuind la o gestiune eficientă a resurselor.

SALATA CROCANTĂ

Mix de frunze:
cicoare Pan di Zucchero, Radicchio rosso (cicoare cu frunze roșii).

Informații & recomandări: Un mix dulce-amărui, datorită combinației dintre salata Radicchio rosso cu gust ușor amărui care se echilibrează cu dulceața, suculența și textura frunzelor de cicoare Pan di Zucchero. Se asociază cu brânzeturi sărate, maturate sau cu mucegai, ulei de măsline cu gust neutru și cremă de oțet balsamic. Acest mix poate fi însoțit de preparate pe bază de carne sau pește.

SALATĂ MISTICANZA

Mix de frunze: rucola, mizuna roșie, sfeclă Bulls Blood, salată Latughino verde.

Informații & recomandări: Un mix complex, cu accente picante-amărui, ideal pentru preparate din carne și pește. Salata Tatsoi are frunze moi, gust ușor piperat și conține vitamina B, C, caroten, calciu și potasiu. Frunzele de sfeclă au gust dulce iar rucola și mizuna completează cu aromele amare și picante.

SALATA MOZAIC

Mix de frunze: Radicchio rosso, cicoare Pan di Zucchero, Andiva Escarola (cicoare de grădină), Indivia Riccia.

Informații & recomandări: Mix de salată cu o textură crocantă, gust bogat, suculent, ușor amărui și coloristică diversificată. Potrivită pentru realizarea salatelor de însoțire, asezonate cu dressinguri dulci-acrișoare.

SALATĂ ORIENTAL MIX

Mix de frunze: rucola, sfeclă Bulls Blood, red chard (mangold).

Informații & recomandări: Un mix foarte bine conturat cu frunzele de mangold care sunt mari și zemoase și gust apropiat de spanac. Frunzele de Bulls Blood au o aromă dulce și o textură crocantă iar rucola reglează mixul cu aroma sa deosebită.

SALATĂ SICILIANĂ

Mix de frunze: baby spanac, Radicchio rosso (cicoare cu frunze roșii), valeriană, salată Iceberg.

Informații & recomandări: Un mix crocant, datorită salatei Iceberg, care este una dintre cele mai crocante și suculente salate. Preponderent dulce și cu ușoară aroma amăruie de la Radicchio rosso dar foarte bine compusă, este un mix de salată ce oferă volum în farfurie datorită frunzelor mari.

READY TO SERVE

Cod articol: 226378

SPANIA

METRO CHEF
Gazpacho
cantitate: 1 L
ambalare: PET

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**27 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**20%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 223690

BRESC
Piure superior de usturoi
cantitate: 450 g
ambalare: borcan plastic

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**62 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**40%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 223692

BRESC
Piure de usturoi copt
cantitate: 325 g
ambalare: borcan plastic

READY TO SERVE

Cod articol: 226379

SPANIA

METRO CHEF
Salmorejo
cantitate: 1 L
ambalare: PET

READY TO COOK

Cod articol: 336946

ROMÂNIA

CASA ȚĂRĂNEASCĂ
Amestec legume salată boeuf
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

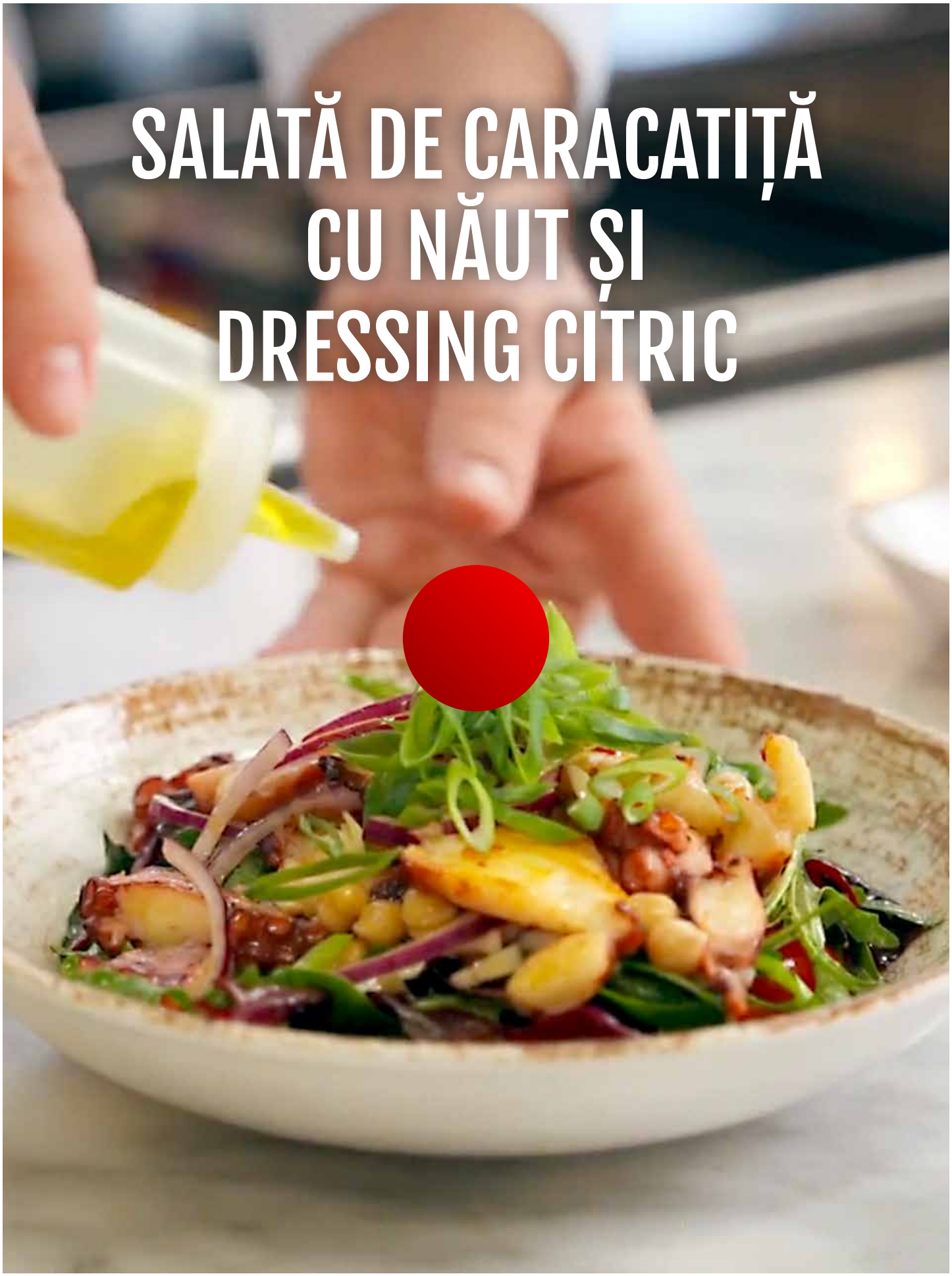
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**62 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**72%**

READY TO PROCESS

Cod articol: 223695

BRESC
Piure de usturoi negru
cantitate: 325 g
ambalare: borcan plastic

SALATĂ DE CARACATIȚĂ CU NĂUT ȘI DRESSING CITRIC



RECOMANDARE GASTRONOMETRO

SALATĂ DE CARACATIȚĂ CU NĂUT ȘI DRESSING CITRIC

Caracatiță	100 g
Ceapă roșie	15 g
Ceapă verde	15 g
Năut	30 g
Salată mix oriental	70 g
Ardei iute roșu	5 g
Ulei de măsline	15 ml
Sare	1 g
Piper	1 g
Muștar Dijon	15-20 g
Țelină apio	5 g
Lămâie	20 g
Lime	30 g
Microplante	10 g

Pentru salată se utilizează caracatiță prefiertă, porționată și regenerată rapid într-o tigaie cu puțin ulei de măsline, până capătă temperatură și o ușoară textură rumenită la exterior.

Se pregătește o bază de salată mix oriental, la care se adaugă ceapă roșie feliată subțire, pentru prospețime și textură ușor picantă.

Dressingul se realizează prin emulsificarea uleiului cu zeamă de lămâie și lime, muștar Dijon, sare și piper, până la obținerea unei consistențe echilibrate și ușor cremoase, cu note acide și ușor picante.

Separat, într-un bol, se combină caracatița cu năutul, ardei iute roșu și ceapă verde, pentru un mix consistent, bogat în proteine și arome mediteraneene.

CARTOFI

Cartofii pot fi asociați cu o gamă largă de preparate și gusturi, utilizați într-o varietate de formate, de la cartofi prăjiți, la piureuri. Produsele convenience, cum ar fi cartofii pre-tăiați, congelați sau parțial gătiți, reduc timpul de pregătire și asigură consistență în dimensiune, textură și gust.

READY TO COOK

Cod articol: 339126

ROMÂNIA

Cartofiori cu mărar și usturoi

cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**40 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**35%**

READY TO COOK

Cod articol: 220422

SPANIA

METRO CHEF Cartofi cuburi

calibru: 10 mm
cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 339128

ROMÂNIA

Cartofiori picanți

cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**30 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**20%**

READY TO COOK

Cod articol: 220425

SPANIA

METRO CHEF Cartofi felii

cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 339122

ROMÂNIA

Cartofiori cu sare

cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**25 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**20%**

READY TO COOK

Cod articol: 220426

SPANIA

METRO CHEF Cartofi cuburi

calibru: 25 mm
cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

METRO

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**65 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**14%**

READY TO COOK

Cod articol: 339124

ROMÂNIA

Cartofiori cu rozmarin
cantitate: 2 kg
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 339121

ROMÂNIA

Cartofiori cu sare
cantitate: 800 g
ambalare: vacuum

READY TO COOK

Cod articol: 212549

BELGIA

METRO CHEF
Cartofi pai 9x9 cm
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 384346

BELGIA

METRO CHEF
Cartofi gratinați cu emmentaler
cantitate: 1,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 390322

ȚĂRILE DE JOS

METRO CHEF
Cartofi triunghiuri
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 329636

BELGIA

METRO CHEF
Pommes noisettes
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 358812

BELGIA

METRO CHEF
Cartofi patatas bravas
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 358814

BELGIA

METRO CHEF
Cartofi duchess
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 209893

MCCAIN
Cartofi raşi rosti
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

BELGIA

Cod articol: 212754

MCCAIN P!CKERS
Pernițe cu brânză gouda
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ȚĂRILE DE JOS

Cod articol: 207004

AVIKO
Plăcinte cu cartofi raşi
cantitate: 2,5 kg
ambalare: pungă

GERMANIA

Cod articol: 206815

AVIKO
Cartofi gratinați cu roșii
cantitate: 1,5 kg
ambalare: pungă

ȚĂRILE DE JOS

Cod articol: 366901

AVIKO
Cartofi gratinați cu brânză
cantitate: 1,5 kg
ambalare: pungă

ȚĂRILE DE JOS

Cod articol: 336943

AVIKO
Cartofi gratinați cu broccoli
cantitate: 1,5 kg
ambalare: pungă

ȚĂRILE DE JOS

DESERT

Deserturile și fructele, fie că sunt servite individual sau ca parte dintr-un preparat mai complex, joacă un rol important în completarea unui meniu. Opțiunile convenience de deserturi și fructe, de la produse de patiserie congelate, la salate de fructe pretăiate, permit afacerilor să ofere preparate proaspete și dulci cu efort minim. Aceste produse gata de servit mențin calitatea și economisesc timp, mai ales în domeniul HoReCa, unde prezentarea și consistența sunt esențiale.

Cod articol: 360780

METRO CHEF
Croissant unt
cantitate: 1.2 kg
ambalare: pungă
FRANȚA

Cod articol: 360781

METRO CHEF
Pain au chocolat
cantitate: 20 x 75 g
ambalare: pungă
FRANȚA

Cod articol: 360783

METRO CHEF
Mini patiserie
cantitate: 1.28 kg
ambalare: pungă
FRANȚA

Cod articol: 226802

METRO CHEF
Panna Cotta
cantitate: 9 x 100 g
ambalare: cutie
ITALIA

Cod articol: 398641

METRO CHEF
Profiterol alb
cantitate: 1.2 kg
ambalare: cutie
ITALIA

Cod articol: 398643

METRO CHEF
Profiterol
cantitate: 1.2 kg
ambalare: cutie
ITALIA

Cod articol: 223573

METRO CHEF
Lava cake cu caramel sărat
cantitate: 18 x 100 g
ambalare: cutie
FRANȚA

Cod articol: 228768

METRO CHEF
Tiramisu
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie
ITALIA

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**145 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**35%**

THE SHOWSTOPPER

DE CE?

Este cel mai comandat desert în HoReCa. Necesită o precizie de cofetar pentru a obține mijlocul lichid, dar varianta Smart Chef asigură „vulcanul" de ciocolată de fiecare dată. Se încălzește în câteva secunde în cuptorul cu microunde sau în cuptorul cu convecție.

SUGESTIE DE PLATING

Servește-l cu o cupă de înghețată și fructe congelate (mango/zmeură) pentru un contrast de temperaturi.

READY TO COOK

Cod articol: 400854

METRO CHEF
Lava cake
cantitate: 18 x 110 g
ambalare: cutie

FRANȚA

THE "CHEF'S TIP" BOX

Pudrează farfuria cu cacao sau zahăr pudră, dar numai într-o parte, pentru un look asimetric, modern.

Cod articol: 228929

METRO CHEF
Tartă cheese cake
cantitate: 1,25 kg
conținut de brânză: 36 %
ambalare: cutie

GERMANIA

Cod articol: 412702

METRO CHEF
Brownie
cantitate: 1 kg
pretăiat: 16 x 62.5 g
ambalare: cutie

GERMANIA

Cod articol: 410903

METRO CHEF
Macarons asortat
cantitate: 360 g (36 x 10 g)
arome: cafea, ciocolată, lămâie, zmeură, fistic, vanilie (6 din fiecare)
ambalare: cutie

FRANȚA

Cod articol: 228928

METRO CHEF
Tartă cu vișine
cantitate: 1,25 kg
ambalare: cutie

GERMANIA

Cod articol: 228927

METRO CHEF
Tartă cu mere
cantitate: 1,25 kg
ambalare: cutie

GERMANIA

Cod articol: 230740

METRO CHEF
Tiramisu porționat
cantitate: 10 x 110 g
ambalare: cutie

ITALIA

Cod articol: 230413

METRO CHEF
Semifreddo fistic
cantitate: 600 g (8 x 75 g)
ambalare: cutie

ITALIA

Cod articol: 230411

METRO CHEF
Tartă bezea caramel
cantitate: 850 g (8 porții)
ambalare: cutie

ITALIA

Cod articol: 230739

METRO CHEF
Tartufo Nero
cantitate: 9 x 85 g
ambalare: cutie

ITALIA

Cod articol: 230064

PATISSERIE DU CHEF
Prăjitură de ciocolată și fructe de pădure
cantitate: 2,3 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 230065

PATISSERIE DU CHEF
Prăjitură de ciocolată și cocos
cantitate: 2,5 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 218656

SPANIA

METRO CHEF
Tartă cheese cake pretăiată
cantitate: 1.6 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 217367

BONCOLAC
Tartă cu lămâie
cantitate: 750 g
ambalare: pungă

Cod articol: 217375

BONCOLAC
Tartă cu mere
cantitate: 750 g
ambalare: pungă

Cod articol: 217369

BONCOLAC
Tartă cu vișine
cantitate: 750 g
ambalare: pungă

Cod articol: 217376

BONCOLAC
Tartă cu ciocolată
cantitate: 750 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 206031

LITUANIA

METRO CHEF
Clătite fără zahăr
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 206032

LITUANIA

METRO CHEF
Clătite dulci
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 390703

ESTONIA

VICI
Clătite dulci nerulate
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

READY TO SERVE

Cod articol: 203513

FRANȚA

LE MONDE DES CREPES
Clătite blinis
cantitate: 120 x 5 g
ambalare: cutie

READY TO SERVE

Cod articol: 203514

FRANȚA

LE MONDE DES CREPES
Clătite americane
cantitate: 36 x 25 g
ambalare: cutie

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**45 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**45%**

READY TO COOK

Cod articol: 348453

ROMÂNIA

PATICO
Papanași XXL
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

READY TO COOK

Cod articol: 290604

ROMÂNIA

PATICO
Papanași
cantitate: 20 x 50 g
ambalare: pungă

DULCELE DE LA FINALUL MESEI

Deserturi care arată ca și cum ar fi fost făcute de un maestru cofetar chiar în acea dimineață. Pretăiate și gata de servit, pentru o prezentare uniformă de fiecare dată.

CHEF'S TIP

Sunt cel mai bune când sunt consumate la temperatura camerei. Scoate-le din frigider cu cel puțin 20-30 de minute înainte de servire. Dacă sunt prea reci, textura de „meringue" va fi casantă, iar crema de interior nu își va elibera întreaga aromă.

CHEF'S TIP

Pentru a obține acel contrast între exteriorul crocant și miezul pufos, încălzește-i la cuptor la 160°C timp de 5-7 minute, în loc să îi pui la microunde. Microundele tind să înmoaie aluatul, pe când cuptorul îi redă consistența de proaspăt prăjit.

READY TO COOK

Cod articol: 348453

PATICO
Papanași XXL
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ROMÂNIA

DECOJIRE	10 min.
TĂIERE	10 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	20 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	50%

READY TO PROCESS

Cod articol: 205112

BELGIA

METRO CHEF
Ananas cuburi
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

DECOJIRE	10 min.
TĂIERE	10 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	20 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	30%

READY TO PROCESS

Cod articol: 371037

BELGIA

METRO CHEF
Mango cuburi
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

DECOJIRE	10 min.
TĂIERE	10 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	20 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	40%

READY TO PROCESS

Cod articol: 411157

GERMANIA

METRO CHEF
Mix fructe exotice
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

DECOJIRE	10 min.
TĂIERE	10 min.
ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	20 min.
REDUCEREA PRIERDERILOR:	30%

READY TO PROCESS

Cod articol: 393956

BELGIA

METRO CHEF
Avocado cuburi
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 225132

METRO CHEF
Piure de mango
cantitate: 1 kg
ambalare: pouch

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**25 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**25%**

Cod articol: 225135

METRO CHEF
Piure de căpșune
cantitate: 1 kg
ambalare: pouch

ECONOMIE TOTALĂ DE TIMP:	**14 min.**
REDUCEREA PRIERDERILOR:	**45%**

Cod articol: 227915

METRO CHEF
Piure de fructul pasiunii
cantitate: 1 kg
ambalare: pouch

Cod articol: 227914

METRO CHEF
Piure de nucă de cocos
cantitate: 1 kg
ambalare: pouch

Cod articol: 375712

FRANȚA

BOIRON
Piure căpșuni
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 319312

FRANȚA

BOIRON
Piure mango
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 375711

FRANȚA

BOIRON
Piure fructul pasiunii
cantitate: 1 kg
ambalare: cutie

Cod articol: 203481

CAMPISI CITRUS
Suc de portocală eco
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ITALIA

Cod articol: 203482

CAMPISI CITRUS
Suc de rodie eco
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ITALIA

Cod articol: 203480

CAMPISI CITRUS
Suc de lămâie eco
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

ITALIA

Cod articol: 211507

MEDITERRANEA
Suc de lămaie pur
cantitate: 66 x 45 g
ambalare: pungă

Cod articol: 220420

LIMMO
Bază limonadă
cantitate: 2 l
ambalare: găleată

Cod articol: 226261

LIMMO
Suc de lămaie
cantitate: 8 x 200 ml
ambalare: pungă

Cod articol: 224574

MEDITERRANEA
Suc de lămaie pur
cantitate: 1 L
ambalare: PET

Cod articol: 229756

FRUTIVO
Suc de portocală
cantitate: 1 L
ambalare: PET

Cod articol: 229758

FRUTIVO
Suc de lămâie
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

REȚETE SMART CHEF

INOVAȚIE. EFICIENȚĂ. EXCELENȚĂ ÎN FARFURIE.
Bine ai venit în universul bucătăriei inteligente. Următoarele pagini sunt dedicate soluțiilor concrete. Nu sunt doar simple rețete, ci demonstrații de eficiență gastronomică, create și testate în Centrul de Excelență GASTRONOMETRO.

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

Semnate de experți, create pentru performanță.

Traian Galleguillos și Mihai Nechita, alături de executive chef-ul nostru, Iulian Chivu, au pus la încercare produsele Smart Chef pentru a-ți arăta cum poți transforma fluxul de lucru în propriul restaurant. Fiecare preparat a fost conceput folosind componentele Smart Chef, urmărind un singur obiectiv: succesul tău operațional.

Executive Chef Iulian CHIVU

Chef Traian GALLEGUILLOS

Chef Mihai NECHITA

CE ÎNSEAMNĂ SMART CHEF ÎN BUCĂTĂRIA TA?

TIMP RECÂȘTIGAT

Am preluat noi etapele consumatoare de timp (curățare, tăiere, gătire), astfel încât echipa ta să se poată concentra pe montaj și creativitate.

CONSISTENȚĂ ABSOLUTĂ

Rețete care ies perfect de fiecare dată, indiferent de cine este la serviciu, datorită standardizării produselor Smart Chef.

CONTROL TOTAL AL COSTURILOR

Zero pierderi la curățare și gramaje precise, care îți permit să calculezi food-cost-ul până la ultimul ban.

GUST FĂRĂ COMPROMIS

Calitate gastronomică validată de experți, care respectă integritatea ingredientelor și așteptările clienților tăi.

COASTE BBQ ÎN STIL MEXICAN, CU SALSA DE PORUMB, ARDEI KAPIA ȘI GUACAMOLE

COASTE BBQ ÎN STIL MEXICAN, CU SALSA DE PORUMB, ARDEI KAPIA ȘI GUACAMOLE

Porumb congelat	100 g
Ardei kapia copt	50 g
Guacamole cutie	60 g
Migdale curățate	30 g
Coaste de porc marinate	
Sos BBQ	30 g
Jalapeño borcan	20 g
Ceapă roșie	20 g
Unt	20 g
Oțet balsamic	15 g
Mentă	1 g
Coriandru	1 g
Fulgi de chilli	0,05 g
Tortilla chips	60 g

Coastele se scot din ambalaj, se ung uniform cu sos BBQ și se introduc în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru aproximativ 10–15 minute, până când glazura devine caramelizată și lucioasă.

Pentru salsa de porumb, se încălzește puțin unt într-o tigaie și se soteză ceapa roșie tăiată brunoise. Se adaugă porumbul, se asezonează cu sare, piper și fulgi de chili, apoi se gătește la foc mediu aproximativ 5 minute. La final, se încorporează coriandru proaspăt tocat. Preparatul se poate realiza în avans și se păstrează la rece până la servire.

Ardeii kapia din conservă se scurg bine, se taie rondele subțiri și se amestecă cu migdale prăjite și tocate. Se asezonează cu o reducție ușoară de oțet balsamic și se adaugă mentă tăiată fin (chiffonade), pentru prospețime și echilibru aromatic.

Guacamolele se porționează în recipiente de servire și se decorează cu felii de jalapeño, pentru un plus de textură și ușoară notă picantă.

PULPĂ DE RAȚĂ LA CUPTOR, CU SALATĂ PROASPĂTĂ DE FENICUL ȘI CITRICE

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

PULPĂ DE RAȚĂ LA CUPTOR, CU SALATĂ PROASPĂTĂ DE FENICUL ȘI CITRICE

Pulpă de rață confiată	150 g
Fenicul	80 g
Morcov	80 g
Ridichii	5 g
Migdale curățate	20 g
Miere de salcâm	20 g
Ulei de floarea soarelui	50 ml
Muștar	10 g
Portocală	200 g

Pulpa de rață se gătește în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 14–15 minute, până când pielea devine crocantă, iar carnea rămâne fragedă și suculentă.

Salata de fenicul se prepară prin felierea foarte subțire a feniculului (aprox. 1 mm grosime), pentru o textură fină și crocantă. Morcovul, spălat și curățat în prealabil, se taie în fâșii lungi, tip pappardelle, folosind un cuțit econom. Portocala se curăță și se taie, obținându-se segmente curate, iar sucul rezultat după stoarcere se păstrează pentru dressing. Ridichiile se taie în felii subțiri, pentru un plus de prospețime și ușoară iuțeală.

Dressingul se realizează prin emulsificarea zemii de portocală cu muștar și miere, asezonând cu sare și piper. Se adaugă treptat uleiul, în fir subțire, până la obținerea consistenței dorite și ușor cremoase.

Într-un bol, se combină feniculul, morcovul, segmentele de portocală și ridichiile, apoi se asezonează cu dressingul pregătit.

Preparatul se montează cu salata proaspătă ca bază sau garnitură, alături de pulpa de rață. La final, se adaugă migdale coapte și ușor sfărâmate, pentru un contrast plăcut de texturi și un plus de savoare.

SALATĂ DE CARACATIȚĂ CU CARTOFI ȘI SOS ROMESCO

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

SALATĂ DE CARACATIȚĂ CU CARTOFI ȘI SOS ROMESCO

Tentacule de caracatiță	200 g
Cartofi felii	200 g
Pătrunjel	8 g
Ardei iute	5 g
Lămâie	70 g
Usturoi curățat	15 g
Ulei de floarea soarelui	90 ml
Sare	1 g
Piper	1 g
Ceapă verde	5 g
Migdale curățate	20 g
Oțet de vin alb	10 ml
Ardei kapia conservă	80 g
Roșii deshidratate	20 g
Boia dulce	1 g

Cartofii se gătesc la cuptor sau pe plită până devin bine încălziți și ușor rumeniți, apoi se zdrobesc delicat pentru a obține o textură rustică, care permite absorbția aromelor.

Tentaculele de caracatiță, pre-gătite, se încălzesc la rândul lor la cuptor sau pe plită, până capătă o ușoară crustă la exterior, păstrând interiorul fraged.

Pentru dressingul de ierburi, se amestecă într-un bol pătrunjel proaspăt tocat fin, ardei și usturoi tăiate rondele subțiri (aprox. 2 mm), ceapă verde tăiată oblic la 45°, sare și piper. Se adaugă zeamă de lămâie după gust și ulei de floarea-soarelui.

După încălzire, cartofii și tentaculele se adaugă în bol și se amestecă ușor, astfel încât să fie uniform acoperite de dressingul de ierburi.

Sosul romesco se prepară într-un blender, combinând ardei kapia copți, migdale, roșii deshidratate, boia, oțet și 1-2 căței de usturoi. Se asezonează și se emulsionează prin adăugarea treptată a uleiului, până la obținerea unei consistențe cremoase și omogene.

SANDWICH CU PORCHETTA, RUCOLA ȘI PESTO

RECOMANDARE · GASTRONOMETRO

SANDWICH CU PORCHETTA, RUCOLA ȘI PESTO

Porchetta rece feliată	150 g
Parmezan ras	10 g
Pesto	40 g
Roșii	50 g
Ciabatta cu rozmarin	1 buc.
Rucola	10 g
Cremă de oțet balsamic	5 g

Ciabatta se coace conform instrucțiunilor de pe ambalaj, până devine ușor crocantă la exterior și aerată în interior. După coacere, se taie pe jumătate și se unge uniform cu pesto, pentru o bază aromată.

Într-un bol, se amestecă rucola cu puțin pesto, parmezan ras și o cantitate redusă de cremă de oțet balsamic, până la omogenizare, obținând o salată ușor condimentată și echilibrată.

Roșiile se feliază subțire, pentru a completa textura sandwich-ului fără a-l încărca excesiv.

Montaj recomandat:
Pe baza de ciabatta unsă cu pesto se așază un strat de rucola, urmat de felii de porchetta, apoi roșii și încă un strat de rucola. Se adaugă partea superioară a pâinii și se presează ușor.

Sandwich-ul se porționează diagonal, pentru o prezentare modernă și ușor de servit.

PULLED DUCK SANDWICH CU SALATĂ DE VARZĂ

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

PULLED DUCK SANDWICH CU SALATĂ DE VARZĂ

Pulpa de rață confiată	150 g
Sos teriyaki	40 g
Ceapă verde	10 g
Varză albă	80 g
Varză roșie	60 g
Maioneză	40 g
Muștar	10 g
Lipie albă cu maia	1 buc.
Rucola	5 g
Miere de salcâm	5 g

Pulpa de rață se sfărâmă și se sotează rapid într-o tigaie cu ceapă verde, sos teriyaki și puțină miere, până când carnea capătă aromă intensă și o ușoară caramelizare.

Varza albă și cea roșie se taie foarte fin, aproximativ 1 mm grosime, și se amestecă cu maioneză și muștar, apoi se adaugă rucola pentru prospețime și contrast de texturi.

Lipia se încălzește ușor și se taie în proporție de 80%, astfel încât să formeze un „portofel" perfect pentru montaj. În interior se adaugă pulpă de rață, urmată de o parte din salata de varză și rucola. Restul salatei se servește alături, ca garnitură.

FRIGĂRUI DE PORC CU SALATĂ DE FENICUL, ARDEI KAPIA ȘI DRESSING DE RODIE

RECOMANDARE · GASTRONOMETRO

FRIGĂRUI DE PORC CU SALATĂ DE FENICUL, ARDEI KAPIA ȘI DRESSING DE RODIE

Frigărui de porc	200 g
Ardei kapia	50 g
Fenicul	30 g
Mix de salată	10 g
Migdale curățate	20 g
Ulei de floarea soarelui	50 ml
Portocală	40 g
Semințe de rodie	15 g
Muștar	5 g
Esență de rodie	5 g

Frigăruile de porc se rumenesc pe grill pentru a obține urme caracteristice și aromă intensă, apoi se termină de gătit în cuptor la 160–180°C, timp de aproximativ 10 minute, în funcție de cât de mult au fost expuse la grill, până când carnea este suculentă și fragedă.

Dressingul se prepară prin amestecarea sucului de portocală cu muștar, urmată de adăugarea uleiului și a esenței de rodie, până la omogenizare. Se asezonează cu sare și piper după gust, obținând un dressing echilibrat, dulce-acrișor și ușor fructat.

Într-un bol separat, se combină feniculul feliat subțire (aprox. 1 mm), mixul de salată și câteva felii subțiri de ardei kapia. Se adaugă dressingul și se omogenizează ușor pentru a acoperi uniform ingredientele.

La montaj, se așază mixul de salată pe farfurie, se presară semințele de rodie și migdalele coapte și tocate, apoi se adaugă alături frigăruile de porc.

COASTE DE PORC CU MĂLAI ȘI SOS DE ROȘII

RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

COASTE DE PORC CU MĂLAI ȘI SOS DE ROȘII

Coaste de porc	250 g
Mălai	80 g
Pecorino	50 g
Porumb congelat	50 g
Jalapeño	40 g
Busuioc	3 g
Roșii decojite	100 g
Usturoi curățat	6 g
Miere	10 g
Peperoncino	2 g
Ulei de floarea soarelui	12 ml

Coastele de porc, deja semi-preparate, se finalizează prin introducerea în cuptor împreună cu un sos realizat din roșii decojite, usturoi, busuioc, miere, peperoncino, ulei de floarea-soarelui, ulei de măsline și puțin pătrunjel. Sosul oferă un echilibru între dulce, picant și aromat, completând perfect carnea fragedă.

Mămăliga se prepară din mălai și porumb fiert, obținând o textură rustică și consistentă. După gătire, se răcește și se porționează, fiind pregătită pentru etapa de regenerare alături de coaste.

Pentru finalizare, coastele se ung cu sosul pregătit, iar în același vas se adaugă și bucățile de mămăligă. Preparatul se introduce în cuptor la 190–200°C pentru aproximativ 12 minute, până când coastele sunt bine încălzite și ușor caramelizate, iar mămăliga capătă o crustă ușoară.

La scoaterea din cuptor, se rade pecorino peste mămăligă, pentru un plus de savoare și cremozitate. Preparatul se servește alături de jalapeño murat, care aduce o notă acidă și picantă, echilibrând gusturile.

TACOS CU CARACATIȚĂ ȘI GUACAMOLE

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

TACOS CU CARACATIȚĂ ȘI GUACAMOLE

Guacamole	60 g
Ceapă roșie	15 g
Ceapă prăjită	5 g
Ardei iute color	15 g
Coriandru	2 g
Caracatiță	100 g
Ulei de măsline	10 ml
Sare	1 g
Piper	1 g
Tortilla	2 buc.
Lime	50 g

Pentru tacos se utilizează caracatiță prefiertă, porționată și regenerată rapid într-o tigaie cu puțin ulei de măsline, până capătă temperatură și o ușoară textură rumenită la exterior.

Guacamole-ul este deja preparat, gata de servit, pentru eficiență și consistență în servire.

Tortilla de 15 cm diametru se încălzește ușor într-o tigaie, pentru a deveni flexibilă și ușor aromată.

Montaj recomandat:
Pe tortilla caldă se adaugă un strat de guacamole, urmat de ceapă roșie feliată fin și ceapă prăjită tip fulgi pentru textură crocantă. Se așază caracatița caldă, apoi ardei iute colorat și coriandru proaspăt. La final se asezonează cu sare, piper și zeamă de lime proaspăt stoarsă.

Preparatul oferă un echilibru între texturi (moale, crocant, suculent) și arome (fresh, citric, ușor picant), fiind un taco modern cu influențe mediteraneene și mexicane.

PULPE DE RAȚĂ CU VARZĂ MURATĂ AROMATIZATĂ

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

PULPE DE RAȚĂ CU VARZĂ MURATĂ AROMATIZATĂ

Pulpă de rață confiată	1 buc.
Varză murată	180 g
Microplante	10 g
Cimbrișor	3 g
Rozmarin	3 g
Usturoi negru	6 g
Untură de rață	20 g

Varza murată se spală pentru a echilibra nivelul de aciditate, apoi se sotează într-o tigaie cu puțină untură de rață. Se adaugă cimbrișor, rozmarin, usturoi și piper negru, pentru un profil aromatic intens. După omogenizare, varza se introduce în abatitor (răcitor rapid) pentru a opri procesul de gătire și a permite o organizare eficientă a fluxului de producție.

Pulpele de rață, pre-gătite (confit), se scot din conservă și se pregătesc pentru cuptor.

Pentru finalizare, atât varza, cât și pulpele de rață se introduc simultan în cuptorul preîncălzit la 200°C, cu ventilație (treapta a treia), pentru aproximativ 15 minute. În acest interval, pulpele capătă o piele crocantă, iar varza se încălzește și își intensifică aromele.

OSSO BUCO CU RISOTTO ȘI GREMOLATA

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

OSSO BUCO CU RISOTTO ȘI GREMOLATA

Orez Arborio	cca. 50 g
Unt	50 g
Stock de pui	180 ml
Parmezan	50 g
Pătrunjel	10 g
Ceapă albă	30 g
Lămâie	20 g
Usturoi	4 g
Șofran	0,01 g
Osso Buco	250-300 g
Vin alb	50 ml
Ulei de măsline	10 ml

Osso Buco-ul, pre-gătit, se regenerează prin introducerea în cuptorul preîncălzit la 160°C pentru aproximativ 10 minute, până la încălzire completă și reactivarea texturii fragede.

Pentru risotto, se pregătește o bază semi-preparată: într-o tigaie se adaugă puțin ulei de măsline, se călește ceapa fin tocată, apoi se adaugă orezul. Se deglasează cu vin alb, după care se completează treptat cu stoc de pui și se fierbe aproximativ 6 minute. Preparatul se răcește rapid pentru a putea fi utilizat ulterior în faza finală.

La momentul servirii, odată cu introducerea Osso Buco-ului în cuptor, risotto-ul se finalizează prin adăugarea de unt, parmezan și șofran, amestecând continuu până la obținerea unei texturi cremoase și omogene.

Pentru finisare, se pregătește o gremolata proaspătă din coajă rasă de lămâie, usturoi tocat fin și pătrunjel, care se presară peste Osso Buco imediat după scoaterea din cuptor, adăugând prospețime și echilibru preparatului.

PULPĂ DE RAȚĂ CU LEGUME SOTATE ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ CU USTUROI ȘI LIME

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

PULPĂ DE RAȚĂ CU LEGUME SOTATE ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ CU USTUROI ȘI LIME

Pulpă de rață confiată	150 g
Morcov	50 g
Păstârnac	50 g
Țelină apio	20 g
Ciuperci king oyster	40 g
Ulei de măsline	15 ml
Smântână lichidă 32%	80 g
Usturoi	5 g
Cimbrișor	3 g
Lime	30 g
Mentă	4 g
Fenicul	60 g

Pulpa de rață se gătește în cuptorul preîncălzit la 190°C timp de aproximativ 16 minute, până când pielea devine crocantă, iar carnea rămâne fragedă și suculentă.

În paralel, se pregătesc legumele: ciupercile King Oyster, țelina apio, păstârnacul, feniculul și morcovul se taie în felii longitudinale, cât mai uniforme, pentru o gătire omogenă. Se încinge uleiul într-o tigaie și se sotează legumele la temperatură ridicată, pentru a păstra textura și valoarea nutritivă. După câteva minute, se adaugă cimbrișor, mentă și usturoi, pentru un plus de aromă.

Pentru sos, se amestecă smântână (32% grăsime) cu coajă de lime, mentă, cimbrișor și usturoi, apoi se blendează până la omogenizare. La final, se adaugă zeamă de lime, pentru un echilibru proaspăt și ușor acid.

După ce legumele sunt gătite al dente, se asezonează cu sare, piper și un strop de ulei pentru un aspect lucios.

PORCHETTA CALDĂ CU LEGUME SOTATE ȘI SOS DE HREAN CU PESTO

PORCHETTA CALDĂ CU LEGUME SOTATE ȘI SOS DE HREAN CU PESTO

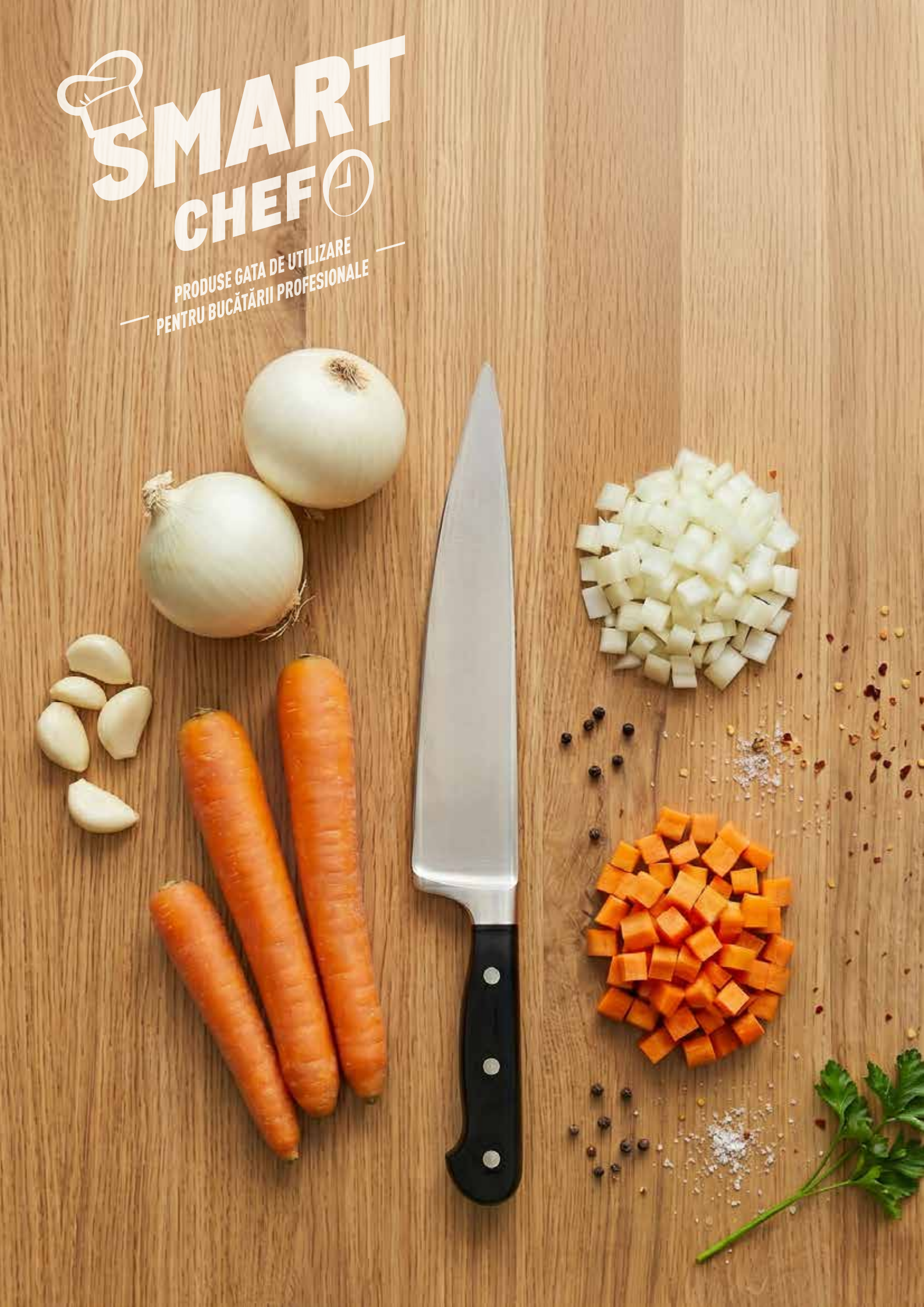
Ardei gras color	150 g
Ceapă albă	50 g
Capere	10 g
Măsline Kalamata	10 g
Roșii cherry	50 g
Busuioc	1,5 -2 g
Hrean	15 g
Pesto	15 g
Usturoi	2 g
Ulei de măsline	15 ml
Unt	15 g
Sare	2 g
Piper	1 g
Cimbrișor	3 g
Ceapă șalota	20 g
Porchetta	200 g

Porchetta crudă se rumenește inițial într-o tigaie încinsă, rotindu-se pe toate părțile pentru a obține o crustă uniformă și pentru a sigila sucurile. Ulterior, se transferă în cuptor și se gătește lent până la frăgezire completă și dezvoltarea aromelor specifice.

După gătire, porchetta se răcește rapid pentru stabilizarea texturii, apoi se porționează. Pentru servire, se regenerează rapid, în aproximativ 10 minute, la 180°C în cuptor sau alternativ într-o tigaie, pentru a reda textura crocantă la exterior.

În paralel, se pregătește garnitura: legumele se taie în bucăți potrivite (nu foarte fine) și se sotează într-o tigaie cu puțin ulei de măsline, sare și piper, păstrând o textură ușor crocantă și un gust proaspăt.

Preparatul se finalizează cu un sos de hrean combinat cu pesto de busuioc, care aduce un contrast aromatic între notele picante și cele fresh.

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE